DE **Deutsch**

Bedienungsanleitung
BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,1
Hinweise,2
Kundendienst,6
Beschreibung Ihres Gerätes,8
Beschreibung Ihres Gerätes,9
Installation,11
Inbetriebsetzung und Gebrauch,13
Programme,14
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,18
Reinigung und Pflege,18
Störungen und Abhilfe,21

NL **Nederlands**

Gebruiksaanwijzing
OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,1
Belangrijk,2
Service,6
Beschrijving van het apparaat,8
Beschrijving van het apparaat,9
Het installeren,22
Starten en gebruik,24
Programma's,25
Voorzorgsmaatregelen en advies,29
Onderhoud en verzorging,29
Storingen en oplossingen,32

RU **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,3
Сервисное обслуживание,6
Описание изделия,8
Описание изделия,9
Установка,33
Включение и эксплуатация,35
Программы,36
Предосторожности и рекомендации,40
Техническое обслуживание и уход,41
Неисправности и методы их устранения,43

PL **Polski**

Instrukcja obsługi
PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzezenia,4
Serwis Techniczny,6
Opis urządzenia,8
Opis urządzenia,10
Instalacja,44
Uruchomienie i użytkowanie,46
Programy,47
Zalecenia i środki ostrożności,51
Konserwacja i utrzymanie,51
Anomalie i środki zaradcze,54

UA **Українською**

Довідник користувача
ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача,1
Запобіжні заходи,4
Допомога,7
Опис приладу,8
Опис приладу,10
Установлення,55
Початок роботи та використання,57
Програми,58
Запобіжні заходи та поради,62
Догляд та очищення,62
Несправності та засоби їх усунення,65

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden

kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

RU

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Подготовка к автоматической чистке:
- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

PL

Ostrzezenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia automatycznego:
- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąc wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą stać się bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.
Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби

ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Перш ніж увімкнути функцію автоматичного очищення:
- Очистіть дверцята духовки
- Вологою губкою видаліть зсередини духовки крупні залишки. Не використовуйте мийні засоби.
- Витягніть всі аксесуари і комплект ковзних напрямних (якщо наявний).
- Не залишайте ганчірки або рукавички на ручці духовки.

Під час автоматичного очищення поверхні нагріваються до дуже високих температур: слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.

! Під част вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші

DE

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: “F—“ gefolgt von Nummern.
In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:
- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:
- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: “F--” gevolgd door cijfers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:
- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:
- Het soort storing;
- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

RU

Сервисное обслуживание

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F—” с последующими цифрами.
В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:
- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно;
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:
- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

PL

Serwis Techniczny

Uwaga:
Urządzenie wyposażone jest w system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: “F --”, po których następuje seria cyfr.
W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.

Przed zwróceniem się do Serwisu Technicznego:
- Sprawdzić, czy usterki nie można rozwiązać samodzielnie ;
- Ponownie uruchomić program, aby przekonać się, czy usterka nie ustąpiła.
- Jeśli tak się nie stało, należy skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

! Należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanych techników.

Podać:
- Rodzaj usterki;
- komunikat widoczny na wyświetlaczu TEMPERATURA
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

UA

Допомога

Увага:
Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, яка дозволяє знайти наявні неполадки. Повідомлення про неполадки виводяться на дисплей, наприклад: “F—” разом з цифрами.
В таких випадках необхідно звернутися по допомогу до сервісного центру.

Перш ніж звернутися у Сервісний центр:
- Перевірте, чи не можна усунути неполадку самостійно;
- Запустіть програму повторно, щоб перевірити чи усунено несправність;
- При негативному результаті зверніться в уповноважений сервісний центр.

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Слід повідомити:
- Тип несправності;
- Повідомлення, яке виведене на дисплей
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до духовки.
.

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 **EINSCHUBHÖHE 1**
2 **EINSCHUBHÖHE 2**
3 **EINSCHUBHÖHE 3**
4 **EINSCHUBHÖHE 4**
5 **EINSCHUBHÖHE 5**
6 **GLEITFÜHRUNGEN** für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 **Bedienfeld**

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

1 **POZIOM 1**
2 **POZIOM 2**
3 **POZIOM 3**
4 **POZIOM 4**
5 **POZIOM 5**
6 **PROWADNICE** boczne
7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
8 Poziom **RUSZT**
9 **Panel sterowania**

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 **POSITIE 1**
2 **POSITIE 2**
3 **POSITIE 3**
4 **POSITIE 4**
5 **POSITIE 5**
6 **GLEUVEN** om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 **Bedieningspaneel**

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

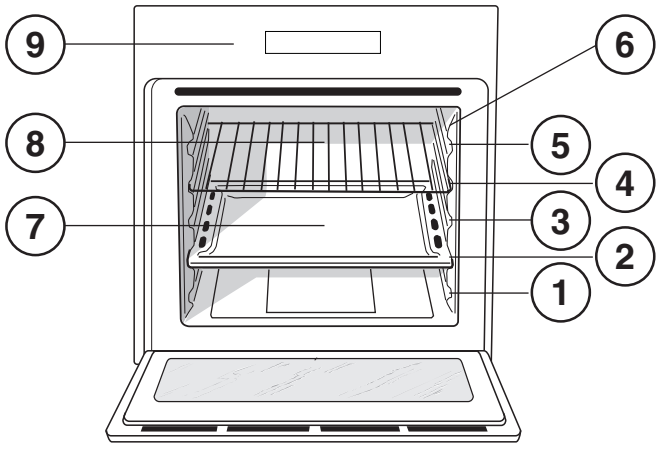
1 **ПОЗИЦІЯ 1**
2 **ПОЗИЦІЯ 2**
3 **ПОЗИЦІЯ 3**
4 **ПОЗИЦІЯ 4**
5 **ПОЗИЦІЯ 5**
6 **НАПРЯМНІ** для дек та Граток
7 Рівень **ДЕКО**
8 Рівень **ГРИЛЬ**
9 **Панель керування**

RU

Описание изделия

Общии вид

1 **ПОЛОЖЕНИЕ 1**
2 **ПОЛОЖЕНИЕ 2**
3 **ПОЛОЖЕНИЕ 3**
4 **ПОЛОЖЕНИЕ 4**
5 **ПОЛОЖЕНИЕ 5**
6 **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
7 **ПРОТИВЕНЬ**
8 **РЕШЕТКА**
9 **Панель управления**



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

1. Symboltasten **MANUELLE GARPROGRAMME**
2. Wahl **FAST CLEAN**
3. Display **TEMPERATUR**
4. Symboltaste **TEMPERATUR**
5. Symboltaste **DAUER**
6. Display **ZEITEN**
7. Symboltaste **GARENDE**
8. Symboltaste **BEDIENTAFELSPERRE**
9. **INGANGSETZEN / UNTERBRECHEN**
10. Symbol **LICHT**
11. Symbol **UHR**
12. Symbol **KURZZEITWECKER**
13. Symbol **ZEIT- / TEMPERATUR- EINSTELLUNG**
14. Symbole **VORHEIZEN / RESTWÄRME**
15. Anzeige **TÜRSPERRE**
16. Symboltasten **ECO/AUTOMATIK- GARPROGRAMME**
17. **BEDIENFELD ON**

NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

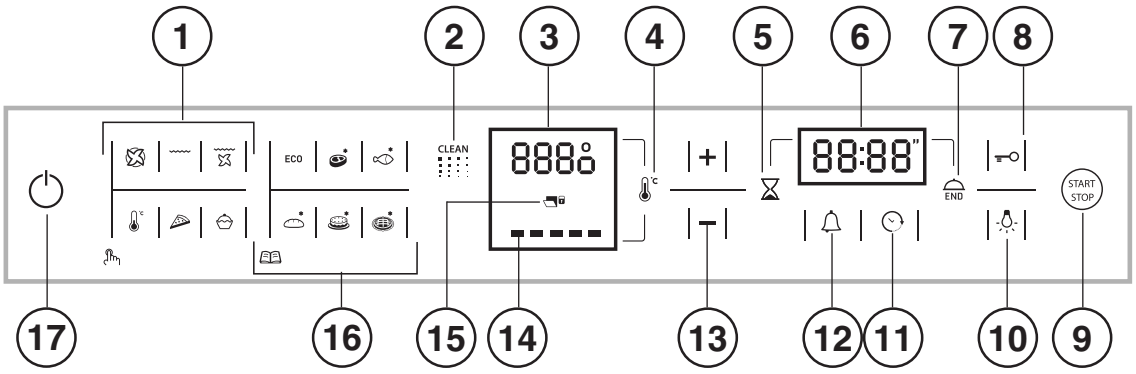
1. Symbolen **HANDMATIGE PROGRAMMA'S**
2. Selecteren **FAST CLEAN**
3. Display **TEMPERATUUR**
4. Symbool **TEMPERATUUR**
5. Symbool **DUUR**
6. Display **TIJDEN**
7. Symbool **EINDE BEREIDING**
8. Symbool **BEDIENINGSPANEEL**
9. **START / STOP**
10. Symbool **LICHT**
11. Symbool **KLOK**
12. Symbool **TIMER**
13. Symbolen **REGELEN TIJDEN / TEMPERATUUR**
14. Symbolen **VOORVERWARMING / RESTERENDE WARMTE**
15. Aanwijzer **DEUR-BLOKKERING**
16. Symbolen **AUTOMATISCHE/ECO PROGRAMMA'S**
17. **INSCHAKELEN BEDIENINGSPANEEL**

RU

Описание изделия

Панель управления

1. Символы **ПРОГРАММ РУЧНОГО РЕЖИМА**
2. Выбор **FAST CLEAN**
3. Дисплей **ТЕМПЕРАТУРЫ**
4. Символ **ТЕМПЕРАТУРА**
5. Символ **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ**
6. Дисплей **ВРЕМЯ**
7. Символ **КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
8. Символ **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ**
9. **ПУСК / ОСТАНОВКА**
10. Символ **ОСВЕЩЕНИЕ**
11. Символ **ЧАСЫ**
12. Символ **ТАЙМЕР**
13. Символы **НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ / ТЕМПЕРАТУРЫ**
14. Символы **НАГРЕВ / ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО**
15. Индикатор **ДВЕРЦА ЗАБЛОКИРОВАНА**
16. Символы **АВТОМАТИЧЕСКИХ/ECO ПРОГРАММ**
17. **ВКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**



PL

Opis urządzenia

Panel sterowania

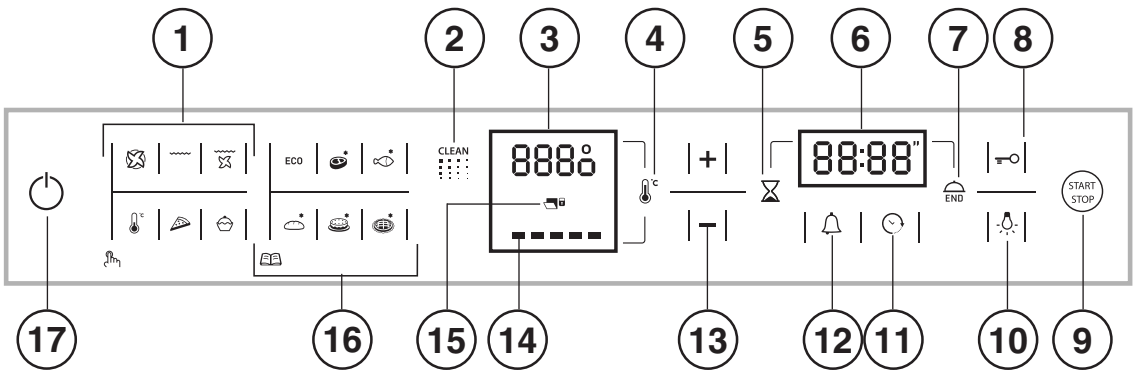
1. Ikony **PROGRAMY RĘCZNE**
2. Wybieranie **FAST CLEAN**
3. Wyświetlacz **TEMPERATURA**
4. Ikona **TEMPERATURA**
5. Ikona **CZAS PIECZENIA**
6. Wyświetlacz **CZAS**
7. Ikona **KONIEC PIECZENIA**
8. Ikona **BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH**
9. **URUCHOMIENIE / ZATRZYMANIE**
10. Ikona **ZEGAR**
11. Ikona **OŚWIETLENIE**
12. Ikona **MINUTNIK**
13. Ikony **REGULACJA CZASU / TEMPERATURA**
14. Ikony **NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO / CIEPŁA RESZTKOWEGO**
15. Wskaźnik **BLOKADA DRZWICZEK**
16. Ikony **PROGRAMY AUTOMATYCZNE / ECO**
17. **WŁĄCZANIE PANELU**

UA

Опис приладу

Панель керування

1. Іконки **РУЧНИХ ПРОГРАМ**
2. Вибір програми швидкого очищення **FAST CLEAN**
3. Дисплей **ТЕМПЕРАТУРИ**
4. Іконка **ТЕМПЕРАТУРИ**
5. Іконка **ТРИВАЛОСТІ**
6. Дисплей **ЧАСУ**
7. Іконка **КІНЦЯ ГОТУВАННЯ**
8. **Іконка БЛОКУВАННЯ КОМАНД**
9. **ПУСК / СТОП**
10. Іконка **ОСВІТЛЕННЯ**
11. Іконка **ГОДИННИКА**
12. Іконка ТАЙМЕРУ
13. Іконки **РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ/ТЕМПЕРАТУРИ**
14. Іконки **ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ/ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА**
15. Індикатор **ЗАБЛОКОВАНИХ ДВЕРЦЯТ**
16. Іконки **АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ/ECO**
17. **УВІМКНЕННЯ ПАНЕЛІ**



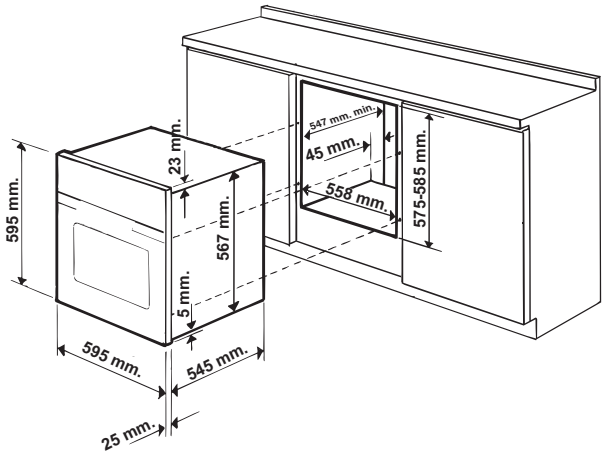
Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

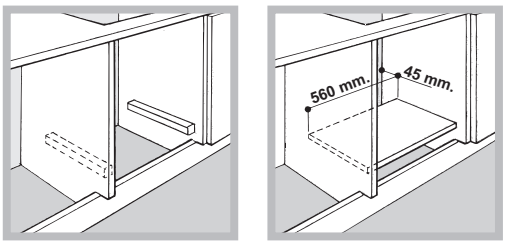
Einbau
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

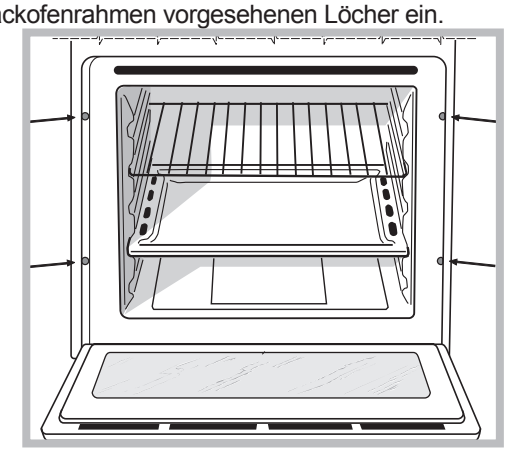


*** Nur für Edelstahl-Modelle**
! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).



Zentrieren und Befestigen
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

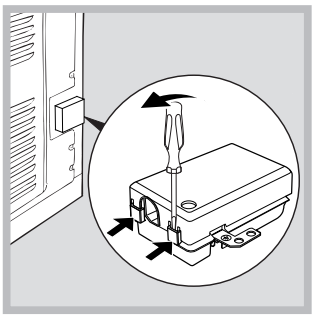


! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

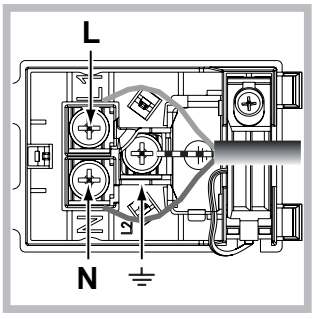
Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

DE

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

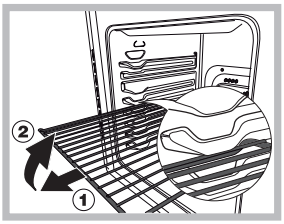
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen*	Liter 59
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen**	Liter 62
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50/60Hz oder 50Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: ECO.
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. - 2012/19/EG und nachfolgenden Änderungen. - 1275/2008 Standby/Off-Mode

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen (1). Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

! Zur einfacheren Einstellung halten Sie die Tasten "+" und "−" gedrückt: die Zahlen auf dem Display laufen schneller durch.

! Jede Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden gespeichert.

! Die Touch Control Tasten können nicht mit Handschuhen bedient werden.

! Zur Optimierung der Kochleistung wird bei Aktivierung der ausgewählten Funktion eine Einstellung der Produktparameter vorgenommen, die eine Startverzögerung des Lüfters und der Heizelemente verursachen kann.

Sperre der Schaltelemente

! Die Schaltelemente können bei ausgeschaltetem Ofen, bei begonnenem, beendetem oder zu programmierendem Garvorgang blockiert werden.
Zur Sperre der Schaltelemente halten Sie die Taste mindestens 2 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint das Symbol Schlüssel „O—n". Die eingeschaltete Ikone zeigt die aktivierte Blockierung an.
Zum Lösen drücken Sie erneut die Taste für mindestens 2 Sekunden.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann nur bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Befindet sich der Ofen im Standby, dann erscheint beim ersten Drücken der Taste die aktuelle Uhrzeit. Drücken Sie erneut, um die Uhrzeit einzustellen.
Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinken die Taste und die Ziffern auf dem Display ZEITEN für 10 Sekunden.
Zur Einstellung der Uhrzeit:
1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie die Stunden mittels der Tasten "+" und "−" ein.
3. Sobald die richtige Stunde angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste .
4. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein.
Bei einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden. Die blinkende Ikone auf dem Display zeigt an, dass die Uhr nicht richtig eingestellt ist.

Kurzzeitwecker einstellen

! Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker steuert das Ein- und Ausschalten des Backofens nicht.

Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.
Einstellen des Kurzzeitweckers:
1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie mittels der Tasten "+" und "−" die gewünschte Zeit ein.
3. Sobald die gewünschte Einstellung gemacht ist, drücken Sie erneut die Taste .
Die eingeschaltete Ikone zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiv ist.
Zum Löschen des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste und stellen Sie die Zeit mit den Tasten "+" und "−" auf 00:00. Drücken Sie erneut die Taste .
Die Ikone schaltet sich aus und zeigt so an, dass der Kurzzeitwecker nicht aktiv ist.

Backofen in Betrieb setzen

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ein. Das Gerät gibt einen dreifachen, sich steigernden Signalton aus und alle Tasten leuchten nacheinander auf.
2. Drücken Sie auf die Taste der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Das Display TEMPERATUR zeigt:
- bei manuellem Programm die mit diesem Programm gekoppelte Temperatur;
- "Auto" im Fall eines Automatikprogramms.
Das Display ZEIT zeigt:
- bei manuellem Programm die aktuelle Uhrzeit;
- im Fall eines Automatikprogramms die Dauer.
3. Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Vorheiztemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Jetzt können die zu garenden Speisen in den Backofen gegeben werden.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung der Temperatur mit der Taste °C und dann den Tasten "+" und "−" (nur für manuelle Programme);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (siehe Programme);
- Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste START STOP. In diesem Fall kehrt das Gerät zu der eventuell zu

einem früheren Zeitpunkt geänderten Temperatur zurück (nur für manuelle Programme).

- Den Ofen durch Betätigen der Taste ⏻ für drei Sekunden ausschalten;

7. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren (zum Beispiel: Es wurde ein Programmstart für 20:30 Uhr programmiert. Um 19:30 fällt der Strom aus. Sobald der Strom wieder eingeschaltet ist, muss die Programmierung erneut ausgeführt werden).

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.
! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.
! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse
Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.
! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung
Die Leuchte schaltet sich beim Öffnen der Ofentür oder bei einem Garprogrammstart ein.

Mit der Taste kann die Leuchte jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

Restwärmeanzeigen
Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet: Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Display mittels Aufleuchten der Grafikleiste “Restwärme” an, dass im Ofen noch eine gewisse Temperatur vorhanden ist. Die einzelnen Elemente der Leiste schalten sich nacheinander aus, je weiter die Temperatur im Ofen sinkt.

Demo-Modus
Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Schaltelemente bleiben jedoch einsatzfähig.
Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie kurz die Taste ⏻, dann die Tasten “+” und “−” gleichzeitig für 6 Sekunden und dann kurz die Taste . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige „dEon“.
Zur Deaktivierung des DEMO-Modus drücken Sie bei ausgeschaltetem Ofen gleichzeitig die Taste START STOP und die Taste “−” für 3 Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „dEoF“.

Wiederherstellung der Werkseinstellung
Der Ofen kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Damit werden alle vom Anwender ausgeführten Einstellungen gelöscht (Uhr und Garzeiten). Für den Reset schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Taste des ersten manuellen Garprogramms oben links und die Taste START STOP 6 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Nach erfolgtem Reset ertönt ein akustisches Signal. Beim ersten Drücken der Taste ⏻ erscheint wieder die erste Inbetriebnahme.

Standby
Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 30 Minuten keine Tasten gedrückt und wurde keine Tasten- oder Türblockierung eingestellt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit der stark leuchtenden “Taste Uhr” angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Programme

! Bei jedem Einschalten des Ofens erscheint das erste manuelle Garprogramm.

Manuelle Garprogramme
! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 250 °C eingestellt werden (300°C für das Programm BARBECUE). Eventuelle Änderungen der Temperatur werden gespeichert und beim nächsten Aufruf des Programms angezeigt. Liegt die ausgewählte Temperatur unter der Innentemperatur des Ofens, dann zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung “Hot”. Der Garvorgang kann aber dennoch gestartet werden.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür(siehe „Praktische Hinweise“)

Programm **GRATIN**
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein, und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb

gesetzt. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür (siehe „Praktische Hinweise“)

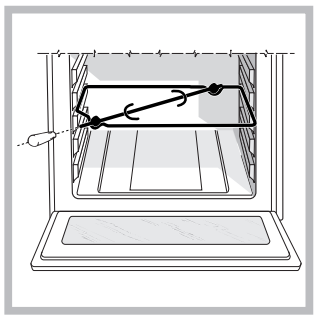
Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Programm **PIZZA**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Diese Kombination ermöglicht ein schnelles Erhitzen des Ofens. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **BACKEN**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen (z.B. Kuchen, deren Teige aufgehen müssen).

Programm **ECO**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieser Energiesparmodus ist speziell für kleine Gerichte gedacht und ideal um Speisen zu erwärmen.

Drehspieß*



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:
1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Programme oder in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird..

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind vorbestimmt und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den nicht vorgeheizten oder in den vorgeheizten Backofen geschoben werden. Die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, um ±5/20 Minuten vor dem Start geändert werden. Auch nach dem Programmstart kann die Dauer geändert werden. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über der des ausgewählten Programms, dann zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung “Hot” und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

* Programm **RINDERBRATEN**
Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

* Programm **FISCHFILET**
Diese Funktion ist ideal zum Garen von kleinen bis mittleren Fischfilets. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.

* Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zum Brotbacken. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das Maximalgewicht pro Backblech.
- Vergessen Sie bitte nicht, 50 g (0,5 dl) kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1,000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig

* Nur bei einigen Modellen.

mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **MÜRBETEIGKUCHEN**
Diese Funktion ist ideal für alle Mürbeteigkuchenrezepte (die normalerweise vor allem unten gut gegart werden müssen). Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

! Mit der Auswahl eines Garprogramms ist die Taste aktiv und es kann die Garzeitdauer eingestellt werden. Erst nachdem eine Garzeitdauer eingestellt wurde, wird die Taste END aktiviert, worauf ein Garvorgang mit verzögertem Start programmiert werden kann.

Programmierung der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie die Taste ; die Taste und auch die Ziffern auf dem Display ZEITEN blinken.
2. Zur Einstellung der Dauer drücken Sie die Tasten "**+**" und "**–**".
3. Sobald die gewünschte Dauer eingestellt ist, drücken Sie erneut die Taste .
4. Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Vorwahl eines Garvorgangs
! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.
! Zur optimalen Nutzung des verzögerten Programmstarts muss die Uhr exakt eingestellt sein.

1. Drücken Sie die Taste und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
2. Drücken Sie dann auf END und stellen Sie über die Tasten + und - die Uhrzeit ein.
3. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste END.
4. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste START STOP.

Die Tasten und END blinken im Wechsel um anzuzeigen, dass eine Programmierung gemacht wurde; während der Wartezeit bis zum Programmstart zeigt das Display ZEITEINSTELLUNG im Wechsel die Garzeitdauer und die Uhrzeit für das Garzeitende an.
5. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END" und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet automatisch um 11:15 Uhr.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie die Taste START STOP.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT
- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL
- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.
- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur . Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA
- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren.
  Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Lebensmittel	Gewicht kg	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Manuell			Standard-Führungen	Gleit-Führungen			
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	ja	210-220	20-25
	Kuchen auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	ja	160-170	20-30
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	180-190	35-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	ja	190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	ja	180	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	ja	190-200	25-35
Grill*	Makrelen	1	4	3	nein	300	10-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	nein	300	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	nein	300	10-15
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	nein	300	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	nein	300	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	nein	300	10-20
	Würste	0,7	4	3	nein	300	10-20
	Hamburger	n° 4 oder 5	4	3	nein	300	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	n° 4 oder 6	4	3	nein	300	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	nein	300	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	nein	300	70-80
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	nein	210	40-45
Niedrige Temperatur*	Aufgehen/Auftauen	-	2	1	nein	40	-
	Weiße Baisers	-	2	1	nein	65	8-12 St.
	Fleisch/Fisch	-	2	1	nein	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	ja	210-220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	ja	190-200	20-25
Gebäck*	Kuchen	0,5	2 oder 3	1 oder 2	ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	2 oder 3	1 oder 2	ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	ja	180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	ja	160-170	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	1 und 2	ja	180-190	20-30
	Gebäck auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	1 und 2	ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Baisers auf 2 Ebenen	0,5	1 und 3	1 und 2	ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	ja	210	20-25
Automatisch**							
Rind	Braten	1	2 oder 3	2	nein		
Fischfilet	Kabeljau	0,4-0,5	2 oder 3	2	nein		
	Barsch	0,4-0,5	2 oder 3	2	nein		
	Forelle	0,4-0,5	2 oder 3	2	nein		
Brot***	Brot (siehe Rezept)	1	1 oder 2	1	nein		
Kuchen	Kuchen	1	2 oder 3	2	nein		
Torten	Torten	0,5	2 oder 3	2	nein		

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Geschmack geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Diese Werte sind ab der voreingestellten Garzeitdauer einstellbar.

*** Wie im Rezept angegeben 50 gr (0,5 dl) Wasser in die auf Position 5 eingeschobene Fettpfanne füllen.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm, das bei längeren Kochzeiten den Stromverbrauch merklich reduziert, ist für Speise wie Fischfilets, Kleingebäck und Gemüse geeignet. Es eignet sich auch zum Aufwärmen und Fertiggaren von Speisen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

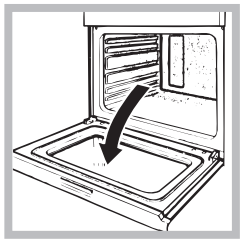
- Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Ofens hängen von den unterschiedlichen Materialien wie Glas, Plastik oder Metall ab.
- Eventuelle Schatten- oder Streifenbildungen auf dem Glas der Ofentür, sind auf die Lichtspiegelung der Innenraumleuchte zurückzuführen.
- Bei sehr hohen Temperaturen entstehen auf dem Email Brandzeichen. Bei diesem Prozess können auch Farbveränderungen entstehen. Das ist jedoch völlig normal und hat absolut keine Auswirkung auf die Funktion. Die Ränder der dünnen Bleche können nicht vollkommen emailliert werden und können daher unbehandelt erscheinen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz.

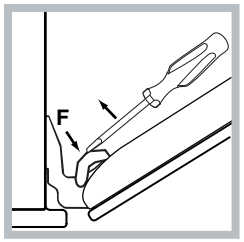
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

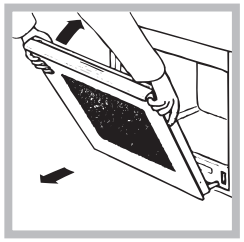
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Backofentür reinigen

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.
Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.
1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (siehe Abbildung).
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (siehe Abbildung);





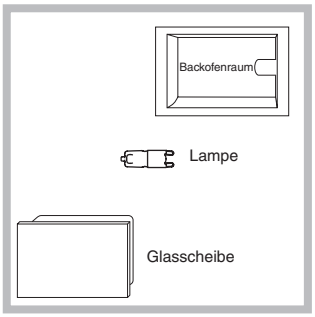


3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (siehe Abbildung). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch

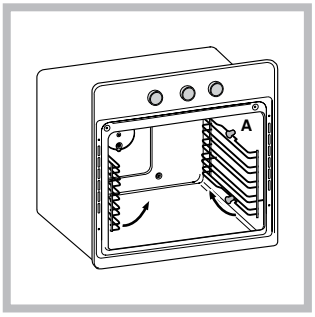


1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

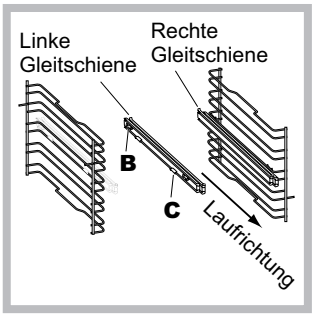
! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

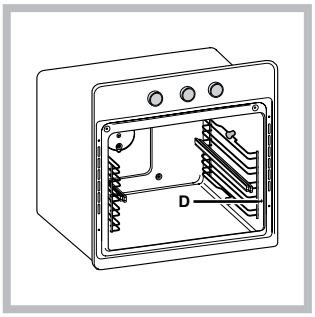
Montage des Gleitschienen-Bausatzes



Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:
1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus siehe Abbildung).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (siehe Abbildung). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.
4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

DE

Automatische Reinigung FAST CLEAN

Bei dem Programm FAST CLEAN werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um eine unmittelbare und absolut normale Verbrennung, die keine Gefahr birgt.

Vor der FAST CLEAN-Reinigung:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der FAST CLEAN-Reinigung:
1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ⏻ ein.
2. Drücken Sie die Taste CLEAN; auf dem Display ZEITEINSTELLUNG wird die Default-Dauer von 1:30h (normaler Zyklus) angezeigt, während das Display TEMPERATUR im Wechsel die Meldungen “Piro” und “nor” anzeigt;
3. Es ist möglich, den Reinigungsgrad auszuwählen. Drücken Sie hierzu die Taste ⌛ und dann:
- die Taste “+”, um einen intensiven Zyklus auszuwählen: die Dauer beträgt 2h und das Display TEMPERATUR zeigt im Wechsel die Meldungen “Piro” und “int”;
- die Taste “−”, um einen Energiespar-Zyklus auszuwählen: die Dauer beträgt 1h und das Display TEMPERATUR zeigt im Wechsel die Meldungen “Piro” und “eco”;

Sicherheitsvorrichtungen
- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Ofentür zur Vermeidung eventueller Verbrennungen automatisch gesperrt; auf dem Display leuchtet die Ikone 🔒 auf;
- Mit der Taste START STOP kann der Reinigungszyklus jederzeit unterbrochen werden;
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs
! Die Programmierung ist nur nach Auswahl des Programms FAST CLEAN möglich.
1. Drücken Sie dann auf END und stellen Sie über die Tasten “+” und “−” die Uhrzeit für das Programmende ein.
2. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste END.
3. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste START STOP.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein FAST CLEAN - Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Die Ikonenund ⌛ und END blinken und zeigen somit an, dass eine Programmierung ausgeführt wurde. Nach der Programmierung zeigt das Display ZEITEN in dem Zeitraum bis zum Beginn des Fast Clean Reinigungsprogramms im Wechsel die Dauer und das Ende des FAST CLEAN Programms an.
Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste START STOP.

Nach Abschluss der Selbstreinigung
Zur Öffnung der Ofentür muss abgewartet werden, bis sich die Ikone ausschaltet: 🔒 dadurch wird angezeigt, dass die Backofentemperatur auf einen annehmbaren Wert gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Störungen und Abhilfe

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die “Taste Uhr” und die Ziffern auf dem Display blinken.	Das Gerät wurde gerade an das Stromnetz angeschlossen oder ein Stromausfall hat stattgefunden.	Uhr einstellen.
Ein programmiertes Garprogramm ist nicht gestartet.	Ein Stromausfall hat stattgefunden.	Die Programmierung wiederholen.
Nur die “Taste Uhr” leuchtet stark.	Das Gerät ist im Standby.	Mit dem Berühren einer beliebigen Taste wird der Standby verlassen.
Ich habe ein automatisches Programm ausgewählt. Das Display zeigt die Meldung “Hot” und das Garprogramm startet nicht.	Die Innentemperatur des Ofens liegt über der des eingestellten Garprogramms.	Warten, bis sich der Backofen abgekühlt hat.
Ich habe das Heißluftgaren ausgewählt und die Speisen sind angebrannt.	Positionen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.	Es wird empfohlen, die Bratschalen nach halber Kochzeit zu drehen.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

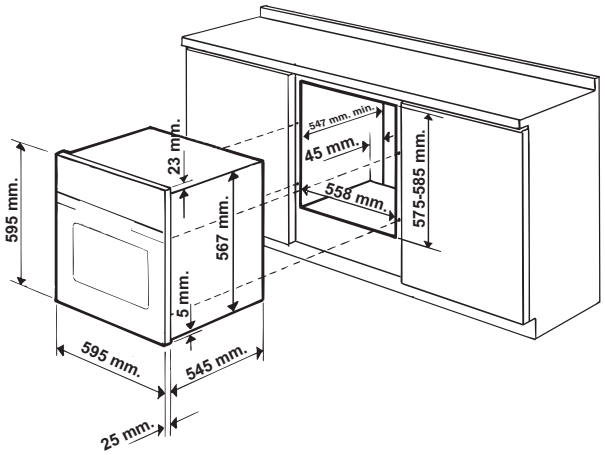
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

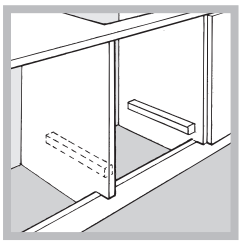
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

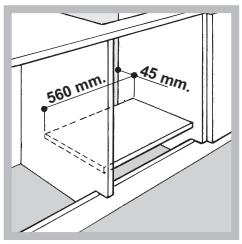


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

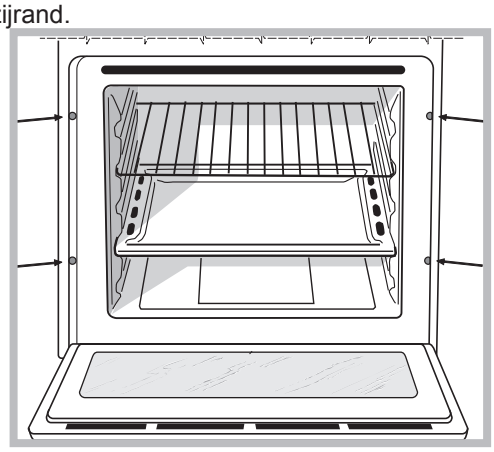
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).





Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

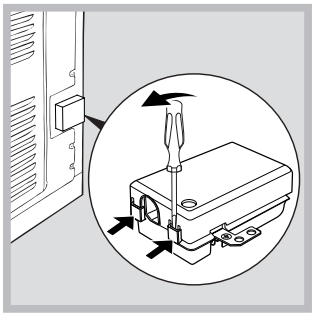


! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

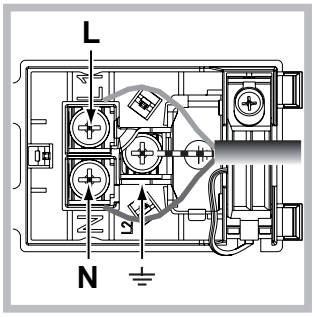
De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).

2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.



Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

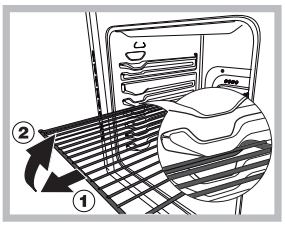
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen*	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm
Inhoud*	liter 59
Afmetingen**	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm
Inhoud**	liter 62
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50/60 Hz of 50Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: ECO.
	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15.12.04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. -2012/19/CE en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.
** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

Starten en gebruik



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de gril naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt (1).Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Om de instellingen te vergemakkelijken drukt u op de toetsen "+" en "−": de nummers op het display zullen sneller bewegen.

! Elke instelling wordt automatisch na 10 seconden opgeslagen.

! Het is niet mogelijk de touch toetsen te activeren als u handschoenen draagt.

! Als u de gekozen functie activeert worden de parameters van het apparaat afgesteld om de kookprestaties te optimaliseren. Dit kan een vertraging in de ontsteking van de ventilator en de verwarmingselementen teweegbrengen.

Blokkering bedieningspaneel

! Het bedieningspaneel kan geblokkeerd worden met de oven uit, gedurende of na afloop van de bereiding en tijdens het programmeren.

Om het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, minstens 2 seconden op toets drukken. U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt het sleutelsymbool "O—n". Het symbool geeft aan dat de blokkering heeft plaatsgevonden.
Om de blokkering uit te schakelen drukt u nogmaals minstens 2 seconden op de toets .

De klok instellen

! De klok kan alleen worden ingesteld als de oven uit is. Als de oven in de stand-by modus staat verschijnt, als u op de toets drukt, de huidige tijd. Druk hier nogmaals op om de tijd in te stellen.
Na het aansluiten op het elektrische net of na een black-out zullen de toets en de cijfers op het display TIJDEN 10 seconden lang knipperen.

Om de klok in te stellen:
1. Druk op de toets .
2. Stel de tijd in m.b.v. de toetsen "+" en "−".
3. Als u het juiste uur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. herhaal bovenstaande handeling voor de minuten.
In het geval van een black-out moet de klok opnieuw worden ingesteld. Het symbool dat op het display knippert geeft aan dat de klok niet juist is ingesteld.

De timer instellen

! U kunt de timer zowel met de oven aan als met de oven uit instellen. De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 30 seconden uitgaat, of kan worden afgezet door op een willekeurige actieve toets te drukken.
De timer instellen:
1. Druk op de toets .
2. Stel de gewenste tijdsduur in met de toetsen "+" en "−".
3. Als u de juiste instelling heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
Het symbool geeft aan dat de timer actief is.
Om de timer te annuleren drukt u op de toets en zet u m.b.v. de toetsen "+" en "−" de tijd op 00:00. Druk nogmaals op de toets .
Als het symbool uitgaat betekent dit dat de timer uitgeschakeld is.

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de toets. U hoort een drievoudige, stijgende toon en alle toetsen gaan een voor een aan.
2. Druk op de toets van het gewenste kookprogramma. Het display TEMPERATUUR toont:
- in het geval van een handmatige programmering, de temperatuur die bij dat programma hoort;
- "Auto" in het geval van een automatische programmering.
het display TIJDEN toont:
- in het geval van een handmatige programmering, de huidige tijd;
- de duur in het geval van een automatische programmering.
3. Druk op de toets START STOP om het koken te starten.
4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van voorverwarming gaan naarmate de temperatuur stijgt aan.
5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is. Zet de etenswaren in de oven
6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- de temperatuur wijzigen door te drukken op de toets °C en daarna op de toetsen "+" en "−" (alleen voor handmatige programmeringen);

- de duur van de bereiding programmeren (zie Programma's);
- de bereiding onderbreken door op de toets START STOP te drukken. In dit geval onthoudt het apparaat de temperatuur die eventueel daarvoor is gewijzigd (alleen voor handmatige programma's).
- schakel de oven uit door 3 seconden lang te drukken op de toets ⏻.

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw te programmeren (bv.: u heeft een start van de bereiding ingesteld om 20:30. Om 19:30 vindt er een black-out plaats. Als de stroom terugkeert dient u de programmering opnieuw in te stellen).

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.
! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.
! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator
Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt, alsmede aan de onderzijde van de ovendeur.
Aan het begin van het programma FAST CLEAN draait de verkoelingsventilator op lage snelheid.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting
Het licht gaat aan als u de ovendeur opent of op het moment dat een bereiding van start gaat.
Met de toets 💡 kunt u het licht op elk gewenst moment aan of uit doen.

Aanwijzers van de resterende warmte
Het fornuis is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Als de oven uit is geeft het display d.m.v. het ontsteken van de aanwijzer van "resterende warmte" aan dat de oven van binnen nog warm is. De elementen van de aanwijzer gaan een voor een uit als de temperatuur in de oven daalt.

Demomodus
De oven kan in demomodus werken: alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld, maar de bediening blijft actief.
Om de DEMO modus te activeren drukt u even op de toets ⏻, daarna tegelijkertijd voor 6 seconden op de toetsen "**+**" en "**−**" en daarna kort op de toets 🕒. U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt "dEon".
Om de demomodus uit te schakelen als de oven uit is, drukt u tegelijkertijd 3 seconden lang op de toets START STOP en op de toets "**−**". U hoort een geluidssignaal en de tekst "dEoF" verschijnt.

Herstellen fabriekswaarden
U kunt de oven terugbrengen naar de fabriekswaarden en alle gebruikersinstellingen resetten (klok en persoonlijke bereidingen). Om de oven te resetten schakelt u hem uit, drukt u tegelijkertijd 6 seconden op de toets van de eerste handmatige bereiding boven links en op de toets START STOP.
Bij het herstellen van de fabriekswaarden, hoort u een geluidssignaal. Zodra u weer op de toets ⏻ drukt, keert u terug naar de eerste ontsteking.

Standby
Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand. Wanneer er 30 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, en er geen deurblokkering of blokkering van het bedieningspaneel is ingesteld, gaat het apparaat automatisch over naar de stand-by stand. De stand-by modus wordt weergegeven d.m.v. "Klok Toets" op een hoge verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over naar de operationele stand.

Programma's

! Bij elke ontsteking stelt de oven als eerste het programma van handmatige bereiding voor.

Handmatige kookprogramma's
! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 30°C en de 250°C (300°C voor het programma BARBECUE). Eventuele wijzigingen van de temperatuur worden opgeslagen en bij een volgend gebruik van het programma voorgesteld. Als de gekozen temperatuur lager is dan de interne temperatuur van de oven, toont het TEMPERATUUR display de tekst "Hot". U kunt de bereiding in ieder geval laten starten.

Programma **MULTILEVEL**
Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) begint te draaien. De hoge temperatuur en directe straling van de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht (zie "Praktische kooktips").

Programma **GRATINEREN**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige

verwarmingselement, de ventilator en het draaispit (waar aanwezig). Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht (zie “Praktische kooktips”).

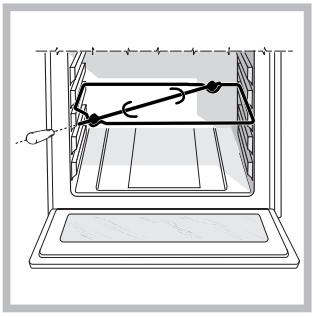
Programma’s **LAGE TEMPERATUUR**
Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Programma **PIZZA**
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Door deze combinatie van elementen wordt de oven snel warm. Indien u meerdere roosters tegelijk gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GEBAK**
Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen).

Programma **ECO**
Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. De energiebesparende stand wordt aanbevolen voor kleine gerechten. Het is ideaal voor het opwarmen of afbakken van gerechte.

Braadspit*



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:
1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door de programma’s 〰 of ⊠ te selecteren;

! Wanneer u de ovendeur opent als het programma ⊠ is gestart, zal het draaispit stoppen met draaien.

Automatische kookprogramma’s

! De **temperatuur** en de **duur** van de bereiding zijn vooringested d.m.v. het systeem **C.O.P.® (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. U kunt het gerecht in een koude of warme oven zetten. Het is mogelijk de duur van de bereiding, voor de start, naar smaak ±5/20 minuten te wijzigen, op basis van het gekozen programma. Als de bereiding reeds is gestart, kunt u in ieder geval de duur wijzigen. Als de wijziging wordt uitgevoerd vóór de start van het programma wordt deze opgeslagen en bij het eerstvolgende gebruik van het programma opnieuw voorgesteld. Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan degene die wordt voorgesteld voor het gekozen programma, toont het TEMPERATUUR display de tekst “Hot” en is het niet mogelijk de bereiding uit te voeren. Wacht tot de oven afkoelt.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

Programma **RUND**
Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **VISFILET**
Deze functie is ideaal voor het koken van kleine of middelmatige visfilets. Plaats het gerecht in de koude oven.

Programma **BROOD**
Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 50 g (0,5 dl) koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**;
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze volledig zijn afgekoeld.

Programma **CAKE**
Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **VRUCHTENTAART**
Deze functie is ideaal voor alle taartrecepten (die normaalgesproken aan de onderkant goed gaar moeten worden). Plaats het gerecht in de koude oven.
U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

! Als u een kookprogramma selecteert wordt de toets geactiveerd en is het dus mogelijk de duur te programmeren. Nadat u een kookduur heeft ingesteld wordt de toets END actief, en kunt u een uitgestelde bereiding programmeren.

De duur programmeren

1. Druk op de toets . De toets en de cijfers op het display TIJDEN beginnen te knipperen.
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen "+" en "−".
3. Als u de juiste duur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. Druk op de toets START STOP om het koken te starten.
5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord "END" en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Programmeren van een uitgestelde bereiding
! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.
! Om de uitgestelde bereiding goed te programmeren is het van fundamenteel belang dat de klok goed staat.

1. Druk op de toets en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
2. Druk op de toets END en regel de eindtijd met behulp van de toetsen + en −.
3. Als u de juiste tijd van einde bereiding heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets END.
4. Druk op de toets START STOP om de programmering te activeren.

De toetsen en END knippen om de beurt om aan te geven dat er een programmering is uitgevoerd; tijdens de wachttijd, voordat de bereiding van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en het tijdstip van einde bereiding.
5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord "END" en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

Om een programma te annuleren drukt u op de toets START STOP.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Wij raden u aan de temperatuur op maximum te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Handmatig							
Multilevel*	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210-220	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	160-170	20-30
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	180-190	35-40
	Soesjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	190	20-25
	Koekjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	190-200	25-35
Barbecue*	Makreel	1	4	3	nee	300	10-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	300	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	300	10-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	300	10-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	300	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	300	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45
Lage temperatuur*	Rijzen / ontdooien	-	2	1	nee	40	-
	Witte meringues	-	2	1	nee	65	8-12 ore
	Vlees / Vis	-	2	1	nee	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	ja	210-220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	190-200	20-25
Gebak*	Vruchtentaarten	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Plumcake	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	35-40
	Soesjes op 2 roosters	0,7	1 en 3	1 en 2	ja	180-190	20-30
	Koekjes op 2 roosters	0,7	1 en 3	1 en 2	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 2 roosters	0,5	1 en 3	1 en 2	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	2	1	ja	210	20-25
Automatisch**							
Rund	Braadstukken	1	2 of 3	2	nee		
Visfilet	Kabeljauw	0,4-0,5	2 of 3	2	nee		
	Zeebaars	0,4-0,5	2 of 3	2	nee		
	Forel	0,4-0,5	2 of 3	2	nee		
Brood***	Brood (zie recept)	1	1 of 2	1	nee		
Taarten	Taarten	1	2 of 3	2	nee		
Vruchtentaarten	Vruchtentaarten	0,5	2 of 3	2	nee		

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden kunnen door de gebruiker worden aangepast, om te beginnen met de vooringestelde duur.

*** Zoals het recept aangeeft, dient u 50 gr (0,5 dl) water in de lekplaat op stand 5 toe te voegen.

! Programma ECO: Dit programma heeft langere bereidingstijden maar garandeert een aanzienlijke energiebesparing. Het is ideaal voor gerechten zoals visfilets, klein gebak en groente. Het is ook geschikt om gerechten op te warmen of bereidingen af te maken.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde bereiding” (zie Programma’s) en de “vertraagde automatische reiniging” (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

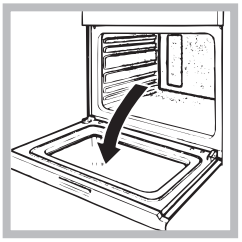
- Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van de oven zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen zoals glas, plastic en metaal.
- Eventuele schaduwpartijen, lijkend op strepen, op het glas van de ovendeur, zijn het gevolg van de weerkaatsing van het ovenlicht.
- Bij zeer hoge temperaturen wordt het email gebrandmerkt. Tijdens dit proces zouden er verschillende kleurvariaties kunnen worden gecreëerd. Dit is normaal en heeft geen enkele invloed op de werking. De randen van de dunne staalplaten kunnen niet volledig worden gelakt en kunnen dus grof lijken. Dit heeft geen enkele negatieve invloed

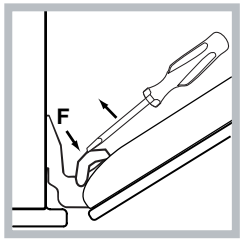
op de anti-corrosie bescherming.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

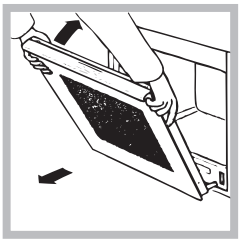
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:
1. open de deur volledig (zie afbeelding).
2. til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);



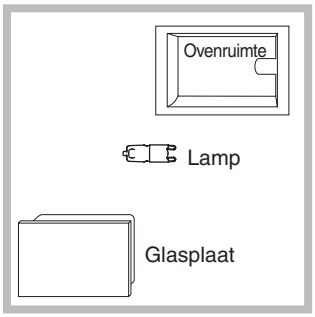




3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen
Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

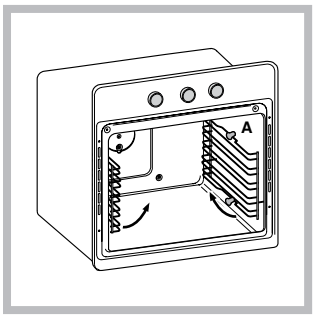


Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Verwijder het glazen lampenkapje.
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: halogene lamp spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting G 9.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats (zie afbeelding).

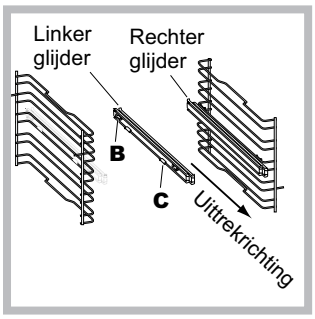
! Raak de lamp niet direct met uw handen aan.

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

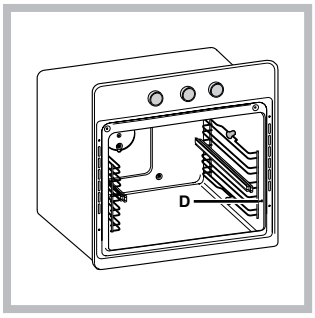
Montage van de Geleiders Kit



Zo monteert u de geleiders:
1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (zie afbeelding).



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekrichting van de geleider.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (zie afbeelding). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.
4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Automatische reiniging door middel van FAST CLEAN

Door de functie FAST CLEAN te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is het gevolg van een ogenblikkelijke verbranding, hetgeen een normaal verschijnsel is, dat geen enkel gevaar oplevert.

Voor het activeren van FAST CLEAN:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om het programma Fast Clean te activeren:
1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de toets ⏻.
2. Druk op de toets CLEAN. Het display TIJDEN toont de default duur van 1:30 hr (normale cyclus) terwijl het display TEMPERATUUR om de beurt de tekst “Piro” en “nor” toont.
3. Het is mogelijk het gewenste reinigingsniveau te selecteren met behulp van de toets ⌛ waarna:
- u drukt op de toets“**+**”om over te schakelen naar de intensieve cyclus: de duur is 2hr en het display TEMPERATUUR toont om de beurt de tekst “Piro” en “int”;
- u drukt op de toets”**−**”om over te schakelen naar de economische cyclus: de duur is 1hr en het display TEMPERATUUR toont om de beurt de tekst “Piro” en “eco”.

Veiligheidsmechanismen
- de deur wordt automatisch geblokkeerd zodra de temperatuur hoog oploopt. Het symbool op het display gaat aan.
- als u op de toets START STOP drukt kunt u de reinigingscyclus op elk moment annuleren.
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd niet meer veranderd worden.

Programmeren van een uitgestelde automatische reiniging

! De programmering is alleen mogelijk nadat u het programma FAST CLEAN heeft geselecteerd.

1. druk op de toets END en regel de eindtijd met behulp van de toetsen “**+**” en “**−**”
2. Als u de gewenste eindtijd heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets END.
3. Druk op de toets START STOP om de programmering te activeren.
4. Als de tijd is verstreken verschijnt op het display TEMPERATUUR de tekst “END” en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen ⌛ en END knipperen om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Na de programmering en voordat de fast clean cyclus van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en de eindtijd van de FAST CLEAN cyclus.
Om een programmering te annuleren drukt u op de toets START STOP.

Na de automatische reiniging

U kunt de ovendeur pas openen als het symbool is uitgeschakeld. Dit geeft aan dat de oventemperatuur voldoende gezakt is. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Storingen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De “Klok Toets” en de cijfers op het display knipperen.	Het apparaat is net aangesloten op het elektrische net of er heeft een black-out plaatsgevonden.	Stel de klok in.
De programmering van een bereiding is niet van start gegaan.	Er is een black-out geweest.	Herhaal de programmering.
Alleen de “Klok Toets” is ingeschakeld, op een hoge verlichtingssterkte.	Het apparaat staat in de stand-by modus.	Druk op een willekeurige toets om uit de stand-by modus te treden.
Ik heb een automatisch programma gekozen. Het display toont “Hot” en de bereiding gaat niet van start.	De interne temperatuur van de oven is hoger dan die wordt aangeraden voor het gekozen programma.	Wacht tot de oven is afgekoeld.
Ik heb een geventileerde bereiding gekozen en het eten is enigszins verbrand.	Standen 1 en 5: bij deze standen is de hete lucht direct op de gerechten gericht, en zou delicate gerechten kunnen verbranden.	Het wordt aangeraden om de ovenschalen op de helft van de kooktijd te draaien.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

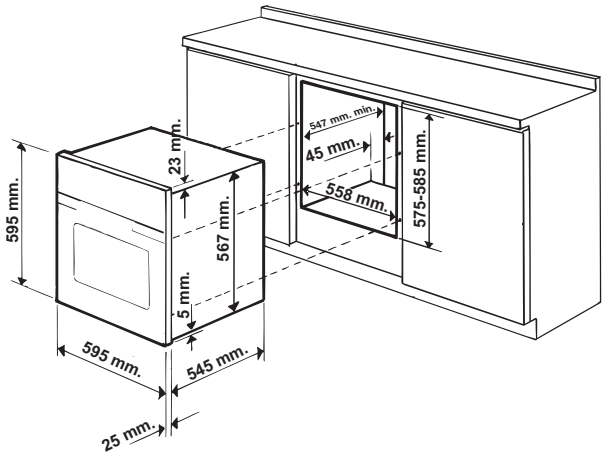
Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж
Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

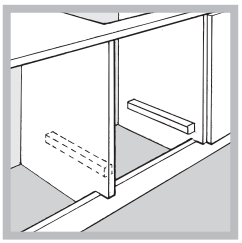
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

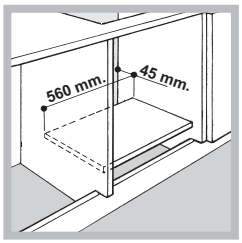


*** Только для моделей из нержавеющей стали**
! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

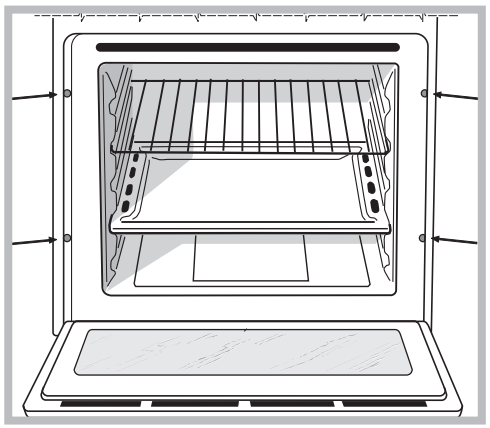
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

Вентиляция
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).





Центровка и крепление
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

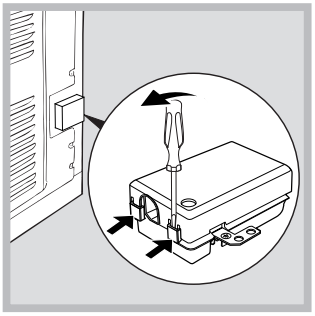


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

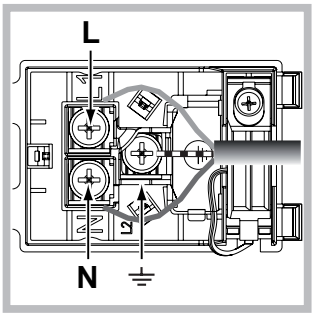
Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- ⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов,



соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).
В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

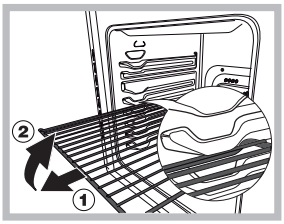
! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем*	59 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем**	62 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
ENERGY LABEL АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2012/19/CE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.
** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).
Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.
! Для облегчения настройки держите нажатыми кнопки "+" и "−" : цифры на дисплее будут сменяться быстрее.
! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.
! Для оптимизации приготовления в момент активирования выбранной функции производится настройка параметром изделия, которая может вызвать задержку включения вентилятора и нагревательных элементов.

Блокировка управлений

! Управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала или по завершении приготовленя и в процессе программирования.
Для блокировки управлений духовки нажмите кнопку примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется символ ключа "O—n". Включенный символ означает, что блокировка активирована. Для разблокировки вновь нажмите примерно на 2 секунды кнопку .

Настройка часов

! Настройка часов производится только при выключенной духовке. Если духовка в режиме энергосбережения, при первом нажатии кнопки показывается текущее время. Вновь нажмите эту кнопку для настройки времени.
После подключения к электросети или после отключения энергоснабжения кнопка и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают в течение 10 секунд.
Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
2. Выставите время при помощи кнопок "+" и "−".
3. Выставив точное время, вновь нажмите кнопку .
4. повторить вышеописанную операцию для выставления минут.

В случае прерывания энергоснабжения необходимо вновь выставить время. Символ , мигающий на дисплее, показывает, что часы настроены неправильно.

Настройка таймера

! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.
По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку.
Порядок настройки таймера:

1. Нажмите кнопку .
2. Настроить нужное время при помощи кнопок "+" и "−".
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку .

Включенный символ показывает, что таймер включен.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку и при помощи кнопок "+" и "−" установите время на 00:00. Вновь нажмите кнопку .

Выключение символа означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи кнопки . Изделие издает три звуковых сигнала возрастающей громкости, и последовательно загораются все кнопки.
2. Нажмите кнопку нужной программы приготовления.
На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается:
- если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
- "Auto" при выборе приготовления в автоматическом режиме.
на дисплее ВРЕМЯ показывается:
- при выборе программы приготовления в ручном режиме, текущее время;
- продолжительность при выборе приготовления в автоматическом режиме.
3. Нажмите кнопку START STOP для начала приготовления.
4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты.
6. В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить температуру при помощи кнопки , затем кнопок "+" и "−" (только в программах ручного режима);
- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы);
- прервать приготовление при помощи кнопки START STOP. В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).
- выключить духовку, держа нажатой кнопку 3 секунды.
7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании запуска программы, не сохраняется после возобновления

энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.
! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.
! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры снаружи духового шкафа охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки.
В начале программы пиролитической чистки FAST CLEAN вентилятор охлаждения работает на малой скорости.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа
Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления. Кнопка позволяет включать и выключать освещение в любой момент.

Индикаторы остаточного тепла
Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает остаточное тепло в духовке включением шкалы остаточного тепла. Отдельные сегменты шкалы последовательно гаснут, по мере того как температура в духовке понижается.

Режим Demo
Духовой шкаф может работать в режиме DEMO: отключаются все нагревательные элементы, остаются включенными только управления.
Для включения режима DEMO 1 раз нажмите кнопку , затем кнопки "**+**" и "**−**" одновременно на 6 секунд и затем 1 раз кнопку . Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется "dEon".
Для отключения режима DEMO при выключенной духовке нажмите одновременно кнопку START STOP и кнопку "**−**" на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее показывается надпись "dEoF".

Возврат к заводским настройкам
Духовой шкаф может быть настроен на исходные фабричные значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для обнуления настроек выключите духовку, держите нажатой 6 секунд одновременно кнопку первого приготовления в ручном режиме в левом верхнем углу и кнопку START STOP. После обнуления раздается звуковой сигнал. При первом нажатии кнопки духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережения
Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается "Кнопкой Часы" с яркой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! При каждом включении духовой шкаф показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

Программы приготовления в ручном режиме
! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы ГРИЛЬ). Возможные изменения температуры сохраняются в памяти, и эти значения показываются при последующем использовании этой программы. Если выбранная температура ниже фактической температуры в духовке, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись "Hot". В любом случае Вы можете включить приготовление.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ**
Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. "Практические рекомендации по приготовлению").

Программа **ЗАПЕКАНКА**
Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.
Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. "Практические рекомендации по приготовлению").

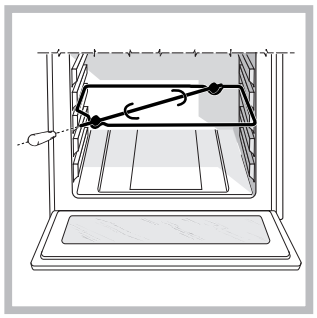
Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**
Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.

Программа **ПИЦЦА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для приготовления деликатных продуктов (например, кондитерская выпечка из дрожжевого теста).

Программа **ECO**
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Режим экономии энергии рекомендован для небольших блюд и идеально подходит для подогрева и доведения блюда до готовности.

Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, выбрав программы ≈ или ⊠;

! После начала выполнения программы ⊠ при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура **и продолжительность приготовления задаются** автоматически системой **C.O.P.® (Оптимальное запрограммированное приготовление), что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в холодной или в горячей духовке.** Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на ±5/20 минут в зависимости от выбранной программы. После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись “Hot”, и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.
! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.

* Программа **ГОВЯДИНА**
Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины, баранины. Мясо помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее мяса.

* Программа **РЫБНОЕ ФИЛЕ**
Этот режим подходит для приготовления рыбного филе малых и средних размеров. Поместите рыбу в духовку без предварительного нагрева.

* Программа **ХЛЕБ**
Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:
- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 50гр (0,5 дл) холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:
1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)
Приготовление:
- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите

* Имеется только в некоторых моделях.

миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.
- Включите приготовление ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ**
Данный режим идеально подходит для любых рецептов песочных тортов (обычно требующих хорошего пропекания снизу). Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.
Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.
! При выборе программы приготовления активируется кнопка , после чего Вы можете запрограммировать продолжительность приготовления. Задав продолжительность приготовления, активируется кнопка END, после чего Вы можете запрограммировать отложенный запуск приготовления.

Программирование продолжительности

1. Нажмите кнопку ; кнопка и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают.
2. Для выбора продолжительности нажмите кнопки "+" и "−" .
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку .
4. Нажмите кнопку START STOP для начала приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись "END" (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование приготовления с отложенным запуском

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Нажмите кнопку и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продожительности.
2. Затем нажмите кнопку END и настройте время завершения приготовления при помощи кнопок "+" и "−".
3. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите кнопку END.
4. Нажмите кнопку START STOP для активации программирования.

Кнопки и END попеременно мигают, показывая, что было выполнено программирование; в процессе ожидания начала приготовления на дисплее ВРЕМЯ попеременно показывается продолжительность и время завершения приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись "END" (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.

Для отмены программы нажмите кнопку START STOP.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.
! При использовании ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ
- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется задать максимальную температуру. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку.
  При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Ручной режим			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	210-220	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	160-170	20-30
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	да	180-190	35-40
	Эклеры на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	да	190-200	25-35
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	нет	300	10-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	10-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	10-20
	Гамбургер	n° 4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжар. хлеб)	n° 4 или 6	4	3	нет	300	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
Запеканка*	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45
Низкая температура*	Расстойка / размораживание	-	2	1	нет	40	-
	Белое безе	-	2	1	нет	65	8-12 часов
	Мясо / Рыба	-	2	1	нет	90	90-180
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
Кондитерская выпечка*	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2	да	180	40-50
	Бисквитный кекс	0,7	2 или 3	1 или 2	да	180	45-55
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	да	180-190	20-25
	Бисквитное тесто	0,6	2 или 3	1 или 2	да	160-170	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180-190	20-30
	Печенье на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180	20-25
	Блины с начинкой	0,8	2	1	да	200	30-35
	Безе на 2-х уровнях	0,5	1 и 3	1 и 2	да	90	180
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	да	210	20-25
Автоматические режимы**							
Говядина	Жаркое	1	2 или 3	2	нет		
Рыбное филе	Треска	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
	Черна	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
	Форель	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
Хлеб***	Хлеб (см. рецепт)	1	1 или 2	1	нет		
Кондитерская выпечка	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет		
Песочный торт с начинкой	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	2	нет		

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашми личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.
** Продолжительность приготовления в автоматическом режиме задается автоматически. Пользователь может изменить значения, начиная с заданной продолжительности.
*** По рецепту налейте 50 гр (0,5 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

! Программа ECO: Эта программа имеет большую продолжительность приготовления, но позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания блюд и их доводки.

RU

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности “приготовление с задержкой” (см. Программы) и “автоматическая пиролитическая чистка с задержкой” (см. Техническое обслуживание и уход).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластики или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызываны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закалки могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

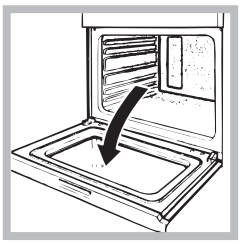
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

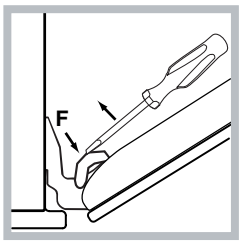
Чистка дверцы

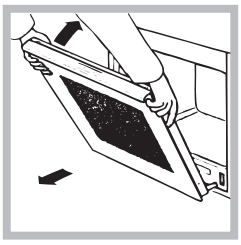
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);







3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:

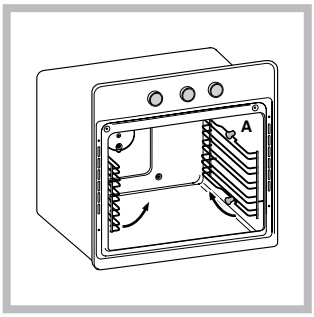
1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выеьте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (см. схему).

! Не касайтесь руками лампы.

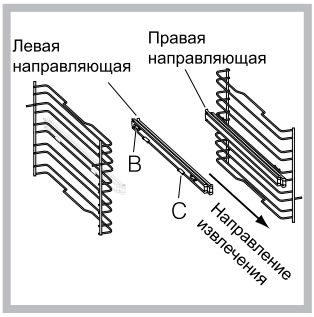
! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

RU

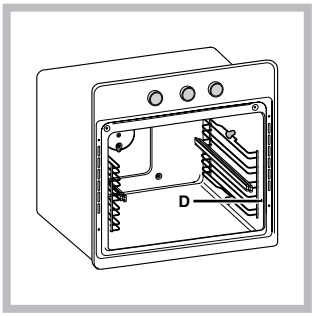
Крепление комплекта выдвижных направляющих



Порядок монтажа выдвижных направляющих:
1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление B, а затем C.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.
4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы A.

Пиролитическая чистка FAST CLEAN

Программа FAST CLEAN нагревает духовой шкаф до 500°C и включает процесс пиролитической чистки, то есть сжигает загрязнения. Загрязнения буквально кремируются. В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Через стекло дверцы духовки можно увидеть вспыхивающие частицы: это мгновенное кремирование, абсолютно нормальное явление, совершенно безопасное.

Перед началом функции FAST CLEAN:
- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

! Если температура в духовом шкафу слишком высокая, процесс пиролитической чистки может не начаться. Подождите, пока температура понизится.

! Программа начнется только после закрывания дверцы духовки.

Порядок запуска программы Fast Clean:

1. Включите консоль управления при помощи кнопки ⏻.
2. Нажмите кнопку CLEAN; на дисплее ВРЕМЯ показывается продолжительность по умолчанию 1ч 30 мин (нормальный цикл), на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ попеременно показываются надписи “Piro” и “nor”;
3. Можно выбрать нужный режим чистки, нажав кнопку ⧗, затем:
- нажать кнопку + для переключения в более интенсивный режим: продолжительность составляет 2 ч, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ попеременно показываются надписи “Piro” и “int”;
- нажмите кнопку “−” для переключения в более экономный режим: продолжительность составляет 1 ч, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ попеременно показываются надписи “Piro” и “eco”;

Защитные устройства
- как только температура в духовке достигнет высоких значений, дверца духовки автоматически блокируется; на дисплее загорается символ 🔒;
- нажатие кнопки START STOP позволяет отменить в любой момент цикл чистки;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;
- после блокировки дверцы духового шкафа невозможно изменить настройку продолжительности и завершения цикла чистки.

Программа автоматической пиролитической чистки с задержкой

! Программирование возможно только после выбора программы FAST CLEAN.

1. нажмите кнопку END и настройте время завершения программы при помощи кнопок “+” и “−”.
2. Выставив нужное время завершения программы, вновь нажмите кнопку END.
3. Нажмите кнопку START STOP для активации программирования.
4. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
- Пример: в 9:00 вы выбрали программу FAST CLEAN в Экономной режиме, следовательно с заданной продолжительностью - 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 11:30.

Си мволы ⧗ и END мигают, показывая, что было задана программа. По завершении программирования в период ожидания начала цикла чистки fast clean на дисплее ВРЕМЕНИ попеременно показывается продолжительность и время окончания цикла чистки FAST CLEAN.

Для отмены программирования нажмите кнопку START STOP.

Завершение пиролитической чистки
Для открывания дверцы духовки необходимо дождаться выключения символа : показывает, что температура в духовке понизилась до безопасного значения. На данном этапе можно заметить налет белого пепла на дней и стенах духового шкафа: удалите его влажной губкой после полного охлаждения духовки. Если же вы хотите воспользоваться оставшимся теплом для приготовления пищи, пепел можно не удалять: он никаким образом не повредит приготавливаемым продуктам.

Неисправности и методы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
«Кнопка Часы» и цифры на дисплее мигают.	Изделие только что подключено к электросети или имел место сбой в энергоснабжении.	Настроить часы.
Программа приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
Только «Кнопка Часы» включена с яркой подсветкой.	Изделие находится в режиме энергосбережения.	Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения.
Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается «Hot», и приготовление не начинается.	Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы.	Дождитесь охлаждения духовки.
Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело.	Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд.	Рекомендуется перевернуть противени в середине приготовления.

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedania, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawieraja ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

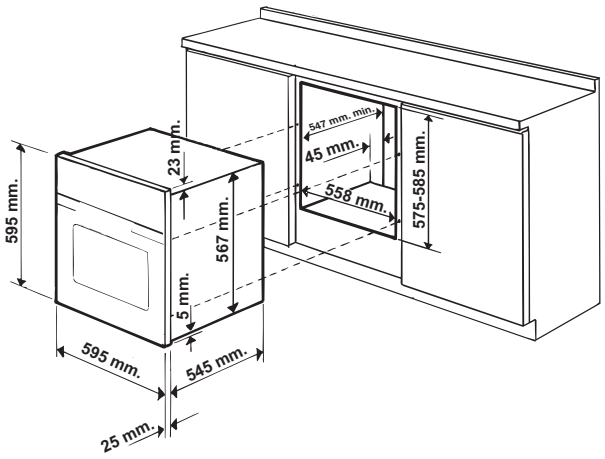
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

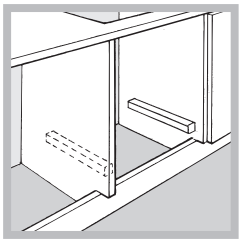
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary

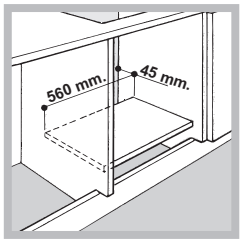


! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).





Wyśrodkowanie i zamocowanie

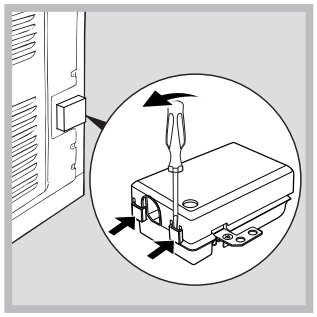
Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

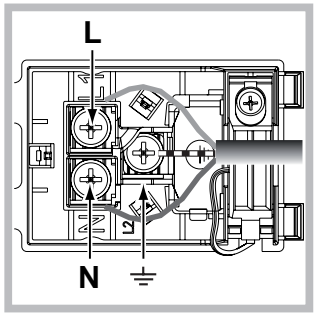
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

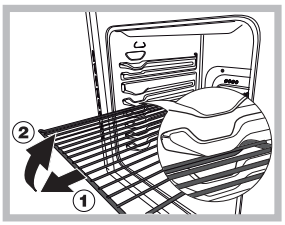
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary *	szerokość 43,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność *	l 59
Wymiary **	szerokość 45,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność **	l 62
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub 50Hz maksymalna moc pobierana 2800W (patrz tabliczka znamionowa)
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: ECO
CE	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - - 2012/19/WE z późniejszymi zmianami. - 1275/2008 standby/off mode

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi prowadnicami.
** Tylko dla modeli z drucianymi prowadnicami.

Uruchomienie i użytkowanie



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).
W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Podczas pierwszego uruchomienia należy włączyć pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Dla szybkiego przesuwania przytrzymać wciśnięte przyciski "+" i "−".

! Każde ustawienie jest zapisane automatycznie po 10 sekundach.

! Niemożliwa jest obsługa przycisków dotykowych w rękawiczkach.

! W celu poprawy wyników pieczenia, z chwilą włączenia wybranej funkcji przeprowadzane jest ustawanie parametrów produktu, co może spowodować opóźnienie włączenia wentylatora i elementów grzejnych.

Blokada elementów sterujących

! Elementy sterujące można zablokować przy wyłączonym piekarniku, podczas pieczenia, po jego zakończeniu i podczas programowania.
Aby zablokować elementy sterujące piekarnikiem, należy wcisnąć przycisk na co najmniej 2 sekundy. Następnie słychać sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu TEMPERATURY pokazuje się symbol kluczyka „O—n". Zapalona ikona oznacza, że blokada jest włączona.
Aby odblokować, należy ponownie nacisnąć na 2 sekundy przycisk .

Ustawianie zegara

! Zegar może zostać ustawiony tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli piekarnik znajduje się w trybie standby, pierwsze naciśnięcie przycisku powoduje wyświetlenie bieżącej godziny. Nacisnąć ponownie przycisk, aby ustawić godzinę.
Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po chwilowym braku zasilania, przycisk i cyfry na wyświetlaczu CZASY migają przez 10 sekund.
W celu ustawienia zegara:
1. Nacisnąć przycisk .
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków "+" i "−".
3. Po ustawieniu godziny ponownie nacisnąć klawisz .
4. powtórzyć opisane powyżej czynności dla ustawienia minut.
W przypadku przerwy w dostawie zasilania konieczne jest ponowne ustawienie zegara. Migająca na wyświetlaczu ikona sygnalizuje, że zegar nie jest prawidłowo ustawiony.

Ustawianie minutnika

! Minutnik można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest wyłączony, czy też włączony. Nie kontroluje on włączenia ani wyłączenia piekarnika.

Po upływie zadanego czasu minutnik wydaje sygnał dźwiękowy, który milknie po 30 sekundach lub po wciśnięciu któregokolwiek z aktywnych przycisków.
W celu ustawienia minutnika:
1. Nacisnąć klawisz .
2. Ustawić żądany czas przy użyciu przycisków "+" i "−".
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz .

Zapalona ikona sygnalizuje, że minutnik jest włączony.
Aby anulować ustawienia minutnika, należy nacisnąć przycisk i przy użyciu przycisków "+" i "−" ustawić czas na 00:00. Nacisnąć ponownie przycisk .
Zgaśnięcie ikony sygnalizuje, że minutnik jest wyłączony.

Włączanie piekarnika

1. Włączyć panel sterowania, naciskając przycisk . Urządzenie wydaje potrójny, wznoszący się sygnał dźwiękowy i zapalają się kolejno wszystkie przyciski.
2. Wcisnąć przycisk żądanego programu pieczenia. Na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się:
- w przypadku programu ręcznego, temperatura przypisana programowi;
- „Auto" w przypadku programu automatycznego.
na wyświetlaczu CZAS pojawia się:
- w przypadku programu ręcznego, bieżąca godzina;
- w przypadku programu automatycznego, czas pieczenia.
3. Przycisnąć przycisk START STOP, aby rozpocząć pieczenie.
4. Piekarnik wchodzi w fazę nagrzewania wstępnego, wskaźniki nagrzewania wstępnego podświetlają się stopniowo wraz ze wzrostem temperatury.
5. Sygnał dźwiękowy oraz włączenie się wszystkich wskaźników nagrzewania wstępnego sygnalizują, że wstępne nagrzewanie zostało zakończone. Do piekarnika można włożyć żywność do upieczenia
6. Podczas pieczenia można zawsze:
- zmienić temperaturę naciskając przycisk °C, a następnie przyciski "+" i "−" (tylko w przypadku programów ręcznych);
- zaprogramować czas trwania pieczenia (patrz Programy);
- przerwać pieczenie przez naciskając przycisk START STOP. W takim przypadku urządzenie zapamiętuje temperaturę ewentualnie zmienioną wcześniej (tylko w przypadku programów ręcznych).
- wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk na 3 sekundy.

7. W przypadku przerwy w dostawie zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła zanadto, urządzenie wyposażone jest w system ponawiający program od miejsca jego przerwania. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie zostają przywrócone wraz z powrotem zasilania i należy je ponownie wprowadzić (na przykład: zaprogramowano rozpoczęcie pieczenia na godzinę 20:30. O 19:30 dochodzi do przerwy w zasilaniu. Po przywróceniu zasilania, należy ponownie przeprowadzić programowanie).

! W przypadku programu BARBECUE nie jest przewidziane wstępne nagrzewanie.
! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.
! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Chłodzenie poprzez wentylację
W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika, a także w ich części dolnej.
Na początku cyklu FAST CLEAN wentylator chłodzenia pracuje bardzo wolno.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika
Oświetlenie włącza się przy otwieraniu drzwiczek lub z chwilą uruchomienia programu pieczenia.
Przycisk pozwala na włączenie i wyłączenie oświetlenia w każdej chwili.

Wskaźniki ciepła szczątkowego
Urządzenie jest wyposażone we wskaźnik ciepła szczątkowego. Przy wyłączonym piekarniku, zapalenie się na wyświetlaczu paska "ciepła resztkowego" sygnalizuje obecność podwyższonej temperatury w komorze. Pojedyncze elementy paska gasną stopniowo wraz ze spadaniem temperatury w piekarniku.

Tryb DEMO
Piekarnik może pracować w trybie DEMO: wyłączone zostają wszystkie elementy grzewcze natomiast działają elementy sterowania.
W celu uruchomienia trybu DEMO należy wcisnąć krótko przycisk , następnie przyciski "+" i "−" równocześnie przez 6 sekund, a potem wcisnąć krótko przycisk . Zostaje wydany sygnał akustyczny, a wyświetlacz TEMPERATURY pokazuje „dEon".
Aby wyłączyć tryb DEMO, przy włączonym piekarniku, należy nacisnąć równocześnie przycisk START STOP i przycisk "−" przez 3 sekundy. Zostaje wydany sygnał akustyczny i wyświetla się napis "dEoF".

Przywracanie ustawień fabrycznych
Piekarnik daje możliwość przywrócenia wartości fabrycznych, poprzez co zostają zresetowane wszystkie ustawienia wybrane przez użytkownika (zegar i spersonalizowane czasy pieczenia). W celu zresetowania piekarnika należy przytrzymać wciśnięty przez 6 sekund równocześnie przycisk pierwszego pieczenia ręcznego w górze po lewej stronie i przycisk START STOP. Po przywróceniu ustawień fabrycznych włącza się sygnał dźwiękowy. PRzy pierwszym naciśnięciu przycisku powraca się do pierwszego włączenia.

Standby
Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 30 minuty nie są wykonywane żadne czynności i nie ustawiono żadnej blokady przycisków lub drzwiczek, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje jasno świecący „Przycisk Zegar". Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Programy

! Po każdym włączeniu piekarnik proponuje pierwszy program pieczenia ustawianego ręcznie.

Programy pieczenia ustawiane ręcznie
! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można regulować ją ręcznie ustawiając, wedle uznania, między 30°C a 250°C (300°C dla programu BARBECUE). Ewentualne zmiany temperatury zostaną zapisane i ponownie zaproponowane przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli wybrana temperatura jest niższa od wewnętrznej temperatury piekarnika, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawi się napis "Hot". Mimo tego można rozpocząć pieczenie.

Program **WIELOPOZIOMOWY**
Uruchamiają się wszystkie elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Program **BARBECUE**
Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika (zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia").

Program **ZAPIEKANKA**
Włącza się górny element grzejny i w jednej z faz cyklu również obwodowy element grzejny, uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym.
Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika (zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia").

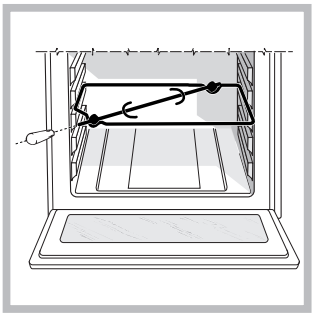
Programy **NISKA TEMPERATURA**
Ten tryb pieczenia umozliwia wyrastanie ciast, rozmrazanie, przygotowywanie jogurtów, szybsze lub wolniejsze podgrzewanie. Mozliwe do ustawienia temperatury to: 40, 65, 90 °C.

Program **PIZZA**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie nagrzewanie piekarnika. W przypadku zastosowania więcej niż jednego poziomu równocześnie w połowie pieczenia należy zamienić je miejscami.

Program **WYPIEK CIAST**
Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania).

Program **ECO**
Włącza się element grzejny tylny oraz wentylator, gwarantując delikatny i równomierny przepływ ciepła wewnątrz piekarnika. Program o zmniejszonym zużyciu energii przeznaczony jest do pieczenia niewielkich porcji, odpowiedni do podgrzania potraw oraz do dokończenia pieczenia.

Rożen*



W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:
1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen wybierając programy lub ;

! Kiedy program jest uruchomiony, otwarcie drzwiczek powoduje zatrzymanie rożna.

Programy pieczenia ustawiane automatycznie

! Temperatura i czas trwania pieczenia są **wstępnie ustawione** w systemie **C.O.P.® (Zaprogramowane Optymalne Pieczenie)**, który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Potrawy przeznaczone do pieczenia można wkładać do **zimengo** lub **gorącego piekarnika**.
Możliwe jest dostosowanie czasu trwania pieczenia do własnych upodobań i zmienienie go, przed rozpoczęciem pieczenia, o ±5-20 minut w zależności od wybranego programu. Zmiana czasu trwania pieczenia jest również możliwa już po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli jednak zmiana temperatury zostanie przeprowadzona przed uruchomieniem programu, zostanie ona zapisana i ponownie zaproponowana przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa do temperatury zaproponowanej dla wybranego programu, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawi się napis “Hot”, a rozpoczęcie pieczenia nie będzie możliwe; należy odczekać aż piekarnik ochłodzi się.

! Po zakończeniu fazy pieczenia, piec wydaje sygnał dźwiękowy.

! Prosimy nie otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.

Program **WOŁOWINA***
Tę funkcję należy wykorzystywać do pieczenia cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny. Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **FILET RYBNY***
Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia małych i średnich filetów. Wkładać rybę do zimnego piekarnika.

Program **CHLEB***
Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia chleba. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:
- postępować zgodnie z przepisem;
- nie przekraczać **maksymalnego ciężaru ciasta** na brytfannie;
- **pamiętać o wlaniu 50 g (0,5 dl) zimnej wody na brytfannę na poziomie 5** ;
- ciasto powinno wyrastać w temperaturze pokojowej przez 1 godzinę lub 1,5 godziny, w zależności od temperatury otoczenia, praktycznie aż do podwojenia swojej objętości.

Przepis na CHLEB :
1 brytfanna na maks. 1000 g ciasta, niska półka
2 brytfanny o maks. wadze 1000 g, niska i środkowa półka

Przepis na 1000 g ciasta : 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub 2 torebki drożdży w proszku)
Wykonanie:
- Wymieszać mąkę z solą w dużym naczyniu.
- Rozpuścić drożdże w lekko ciepłej wodzie (około 35 stopni).
- Zrobić dołek w mące.
- Wlać drożdże rozprowadzone w wodzie.
- Wyrabiać aż do uzyskania jednorodnego, lekko kleistego ciasta, ugniatając je dłonią i zagniatając przez 10 minut.
- Uformować kulę, włożyć do miski i przykryć przeźroczystą folią po to aby powierzchnia ciasta nie wyschła. Włożyć miskę do piekarnika włączonego ręcznie na NISKA TEMPERATURA -40°C i pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę (ciasto powinno powiększyć się dwukrotnie).
- Podzielić kulę na kilka bochenków.
- Umieścić je na brytfannie wyłożonej papierem do pieczenia.
- Oprószyć bochenki mąką.
- Wykonać nacięcia na bochenkach.
- Włożyć produkt do zimnego piekarnika.
- Włączyć pieczenie * CHLEB
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić bochenki na ruszcie aż do ich całkowitego wystygnięcia.

* Tylko w niektórych modelach.

Program **CIASTA**
Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast, zarówno na bazie drożdży naturalnych, jak i proszku do pieczenia oraz bez tych składników. Wkładać produkty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **TARTY**
Ta funkcja jest idealna dla wszystkich przepisów na tarty (które zwykle wymagają dobrego upieczenia od spodu). Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe jest dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

! Po wybraniu programu pieczenia, przycisk jest aktywny i możliwe jest ustawienie czasu trwania pieczenia. Po ustawieniu czasu trwania, przycisk END uaktywnia się i można zaprogramować pieczenie opóźnione.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Przycisnąć przycisk ; przycisk i numerki na wyświetlaczu CZASY będą migać.
2. Ustawić żądany czas trwania pieczenia za pomocą przycisków "+" i "−".
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz .
4. Przycisnąć przycisk START STOP, aby rozpocząć pieczenie.
5. Po upływie zadanego czasu na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się napis „END|" i wydany zostaje sygnał akustyczny.

- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie pieczenia z opóźnieniem czasowym.
! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu pieczenia.
! Dla jak najlepszego wykorzystywania funkcji programowania opóźnionego, niezbędne jest, aby zegar był prawidłowo ustawiony.

1. Nacisnąć przycisk , a następnie wykonać całą procedurę od punktu 1 do 3 opisaną dla czasu trwania pieczenia.
2. Następnie wcisnąć przycisk END i ustawić godzinę zakończenia pieczenia przy użyciu przycisków "+" i "−".
3. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia pieczenia ponownie nacisnąć klawisz END.
4. Przycisnąć przycisk START STOP, aby aktywować ustawienia.

Przyciski i END migają na zmianę, sygnalizując, że przeprowadzono programowanie; podczas oczekiwania na start pieczenia, wyświetlacz CZASU wyświetla na zmianę czas trwania pieczenia oraz godzinę zakończenia pieczenia.
5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się napis „END" i rozlega się sygnał dźwiękowy.

- Przykład: jest 9.00, czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut, a godzina 12:30 jako godzina zakończenia pieczenia. Program włączy się automatycznie o 11.15.

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk START STOP.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać pozycji 1 i 5: są wystawione na bezpośrednie działanie gorącego powietrza, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę na poziomie 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnej temperatury. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIZZA

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika. Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (Kg)	Poziomy		Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
			prowadnice standardowe	prowadnice przesuwne			
Pieczenie ustawiane ręcznie.							
Wielopoziomowy*	Pizza na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210-220	20-25
	Kruche ciasta na 2 półkach/ciasta na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	180	30-35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (na brytfannie)		2 i 4	1 i 3	tak	160-170	20-30
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	1 i 2/3	1 i 3	tak	200-210	65-75
	Jagnięcina	1	2	1	tak	190-200	45-50
	Makrele	1	1 lub 2	1	tak	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	tak	180-190	35-40
	Ptysie na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	180	10-20
	Słone ciastka francuskie z serem na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210	20-25
	Słone ciasta		1 i 3	1 i 3	tak	190-200	25-35
Barbecue*	Makrele	1	4	3	nie	300	10-20
	Flądry i mątwy	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Filet z dorsza	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Grillowane warzywa	0,5	3 lub 4	2 lub 3	nie	300	15-20
	Befsztyk cielęcy	0,8	4	3	nie	300	10-20
	Kiełbasy	0,7	4	3	nie	300	10-20
	Hamburgery	4 lub 5 szt.	4	3	nie	300	10-12
	Tosty (lub grzanki)	4 lub 6 szt.	4	3	nie	300	3-5
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
	Jagnięcina z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
Zapiekanka*	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	nie	210	55-60
	Mątwy	1	2	2	nie	200	30-35
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	70-80
	Kaczka z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	60-70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	2	nie	210	60-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	nie	210	70-80
	Jagnięcina	1	2	2	nie	210	40-45
Niska temperatura*	Wyrastanie / rozmrażanie	-	2	1	nie	40	-
	Białe bezy	-	2	1	nie	65	8-12 ore
	Mięso / Ryby	-	2	1	nie	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	tak	210-220	15-20
	Podpłomyki	0,5	2	1	tak	190-200	20-25
Wypieki cukiernicze*	Ciasta kruche	0,5	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	25-35
	Ciasta z owocami	1	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	40-50
	Keksy	0,7	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	45-55
	Małe ciastka na 2 półkach	0,7	2 i 4	1 i 3	tak	180-190	20-25
	Biszkopt	0,6	2 lub 3	1 lub 2	tak	160-170	35-40
	Ptysie na 2 półkach	0,7	1 i 3	1 i 2	tak	180-190	20-30
	Herbatniki na 2 półkach	0,7	1 i 3	1 i 2	tak	180	20-25
	Naleśniki z farszem	0,8	2	1	tak	200	30-35
	Bezyna 2 półkach	0,5	1 i 3	1 i 2	tak	90	180
	Słone ciastka francuskie z serem	0,5	2	1	tak	210	20-25
Pieczenie ustawiane automatycznie**							
Wołowina	Pieczenie	1	2 lub 3	2	nie		
Filet rybny	Dorsz	0,4-0,5	2 lub 3	2	nie		
	Granik	0,4-0,5	2 lub 3	2	nie		
	Pstrąg	0,4-0,5	2 lub 3	2	nie		
Chleb***	Chleb (patrz przepis)	1	1 lub 2	1	nie		
Ciasta	Ciasta	1	2 lub 3	2	nie		
Ciasta kruche	Ciasta kruche	0,5	2 lub 3	2	nie		

* Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.
** Czasy trwania pieczenia w trybie automatycznym są ustawione fabrycznie. Użytkownik może je zmieniać począwszy od wstępnie ustawionej wartości.
*** Zgodnie z przepisem na brytfannę na poziomie 5 należy wlać **50** g (**0,5** dl) wody.

! Program ECO: Ten program, o dłuższym czasie pieczenia, ale również znacznej oszczędnoœci energii, jest zalecany do potraw takich jak filety rybne, drobne wypieki i warzywa. Można z niego korzystać również do podgrzewania potraw oraz w końcowej fazie pieczenia.

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie" (patrz Programy) i „opóźnione czyszczenie automatyczne" (patrz Konserwacja i utrzymanie), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

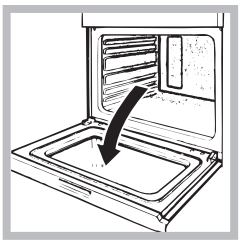
- Lekkie różnice koloru przedniej strony piekarnika są spowodowane zastosowaniem różnego rodzaju materiałów: szkła, plastiku lub metalu.
- Ewentualne cienie na szybce drzwiczek, podobne do prążków, są spowodowane odbiciem światła żarówki piekarnika.
- W bardzo wysokich temperaturach emalia zostaje wypalona. Podczas tego procesu może dojść do zmian chromatycznych. Jest to normalne zjawisko, nie mające wpływu na działanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią i dlatego mogą wyglądać jak w stanie surowym. Nie ingeruje to w żaden sposób w zabezpieczenie antykorozyjne.

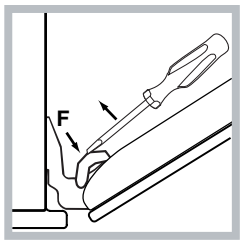
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem prowadnic przesuwnych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

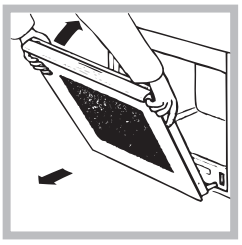
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:
1. całkowicie otworzyć drzwiczki (zob. rysunek);
2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (zob. rysunek);





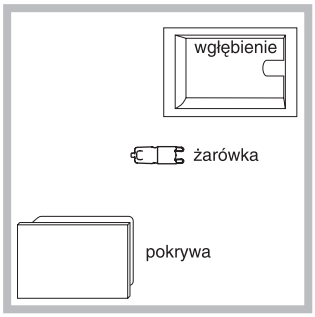


3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki

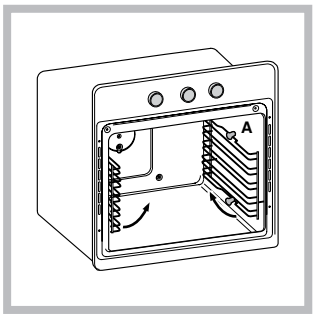


Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).

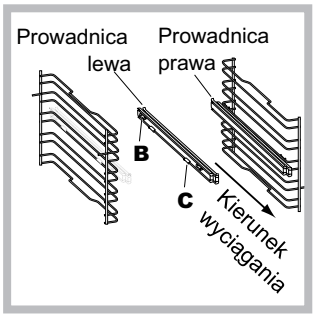
! Nie dotykać palcami bańki żarówki.

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

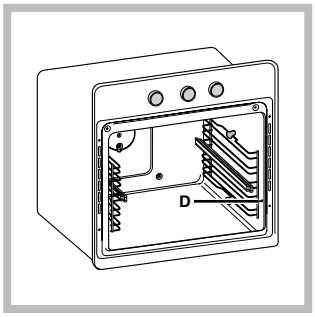
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych



Aby zamontować prowadnice ślizgowe:
1. Zdjąć obie ramy, wyjmując je z rozpórek A (patrz rysunek).



2. Wybrać poziom, na którym zostanie umieszczona prowadnica ślizgowa. Zwracając uwagę na kierunek wyciągania prowadnic, należy umieścić na ramie najpierw wpust B, a następnie wpust C.



3. Zamocować obie ramy wraz z zamontowanymi prowadnicami w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (patrz rysunek) . Otwory dla lewej ramy znajdują się na górze, natomiast dla prawej na dole.
4. Na końcu należy wczepić ramy do rozpórek A.

! Prowadnic ślizgowych nie należy wkładać na poziomie 5.

Czyszczenie automatyczneFAST CLEAN

Program FAST CLEAN powoduje nagrzanie wnętrza piekarnika do temperatury 500°C i uruchamia proces pirolizy, czyli zwęglania resztek żywności. Zanieczyszczenia ulegają spopieleniu.
Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika. Przez szybę drzwiczek piekarnika można zauważyć świecące cząsteczki: powstają one w wyniku spalania, jest to absolutnie normalne zjawisko, z którym nie wiąże się żadne niebezpieczeństwo.

Przed uruchomieniem FAST CLEAN:
- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

! Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, proces pirolizy może się nie uruchomić. Należy poczekać aż piekarnik się ochłodzi.

! Uruchomienie programu jest możliwe dopiero po zamknięciu drzwiczek piekarnika.

Aby uruchomić program Fast Clean:

1. Włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk ⏻.
2. Nacisnąć przycisk CLEAN; na wyświetlaczu CZASU pojawi się ustawiony domyślnie czas trwania cyklu 1:30h (cykl normalny), zaś na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawiać się będą naprzemian napisy “Piro” i “nor”;
3. Żądany poziom czyszczenia można wybrać naciskając przycisk ⌛, a następnie:
- przycisnąć przycisk “+”, aby wybrać cykl intensywny: trwa on 2h, a na wyświetlaczu TEMPERATURY pojawiają się naprzemian napisy “Piro” i “int”;
- przycisnąć przycisk “−”, aby wybrać cykl ekonomiczny: trwa on 1h, a na wyświetlaczu TEMPERATURY pojawiają się naprzemian napisy “Piro” i “eco;

Urządzenia zabezpieczające
- drzwiczki blokują się automatycznie, gdy tylko temperatura osiągnie wysoką wartość; zapala się ikona na wyświetlaczu;
- naciśnięcie rpzycisku START STOP przerywa i anuluje w każdej chwili cykl czyszczenia;
- w przypadku wystąpienia anomalii zasilanie elementów grzejnych zostaje przerwane;
- po zablokowaniu drzwiczek nie można zmieniać ustawień czasu trwania cyklu ani jego zakończenia.

Programowanie czyszczenia automatycznego z opóźnieniem czasowym
! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu FAST CLEAN.
1. wcisnąć przycisk END i ustawić godzinę zakończenia czyszczenia przy użyciu przycisków “+” i “−” .
2. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia czyszczenia, ponownie nacisnąć klawisz END.
3. Przycisnąć przycisk START STOP, aby aktywować ustawienia.
4. Po upływie zadanego czasu na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się napis „END” i wydany zostaje sygnał akustyczny.
- Przykład: jest godzina 9:00, zostaje wybrany program FAST CLEAN na poziomie Ekonomicznym z czasem trwania zaprogramowanym na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włączy się automatycznie o 11.30.

Ikony ⌛ i END migają sygnalizując, że zostało ustawione programowanie. Po zaprogramowaniu, podczas oczekiwania na start programu fast clean, wyświetlacz CZASU wyświetla na zmianę czas trwania czyszczenia oraz godzinę zakończenia cyklu FAST CLEAN.
Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk START STOP.

Po zakończeniu czyszczenia automatycznego
Aby otworzyć drzwiczki, należy odczekać, aż zgaśnie ikona : oznacza to, że temperatura piekranika spadła do odpowiedniego poziomu. Na dnie i na ściankach piekarnika widoczny jest osad w postaci białego pyłu: po ostudzeniu piekarnika należy go usunąć za pomocą wilgotnej gąbki. Można również wykorzystać zmagazynowane ciepło do kolejnego pieczenia, nie usuwając białego pyłu: nie stanowi on żadnego niebezpieczeństwa dla pieczonych potraw.

Anomalie i środki zaradcze

Usterka	Możliwa przyczyna	Środki zaradcze
„Przycisk Zegar” oraz cyfry na wyświetlaczu migają.	Urządzenia zostało przed chwilą podłączone do zasilania lub miała miejsce przerwa w dostawie prądu	Ustawić zegar.
Zaprogramowane pieczenie nie rozpoczęło się.	Doszło do przerwy w dostawie prądu.	Ponownie zaprogramować pieczenie.
Tylko „Przycisk Zegar” świeci jasno.	Urządzenie jest w stanie czuwania.	Dotknąć jakiegokolwiek przycisku, aby wyjść ze stanu czuwania.
Wybrano program automatyczny. Na wyświetlaczu pojawił się napis „Hot” i pieczenie nie rozpoczęło się.	Temperatura wewnątrz piekarnika przekracza temperaturę ustawioną dla wybranego programu.	Poczekać aż piekarnik się ochłodzi.
Wybrano pieczenie z wymuszonym obiegiem i na potrawie widoczne są przypalenia.	Poziomy 1 i 5: gorące powietrze dociera do nich bezpośrednio, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.	Zaleca się obrócenie brytfann w połowie pieczenia.

Установлення

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

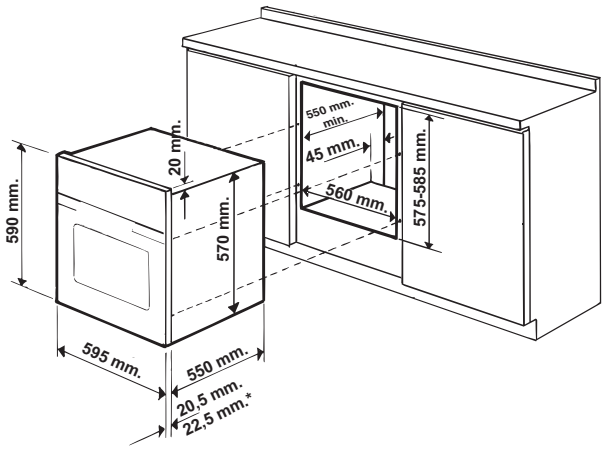
! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

Розташування
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

Вбудування
Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

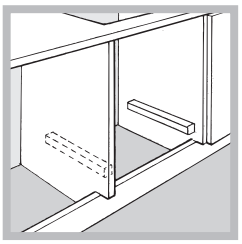
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл , під який вбудовується духовка (див.малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:

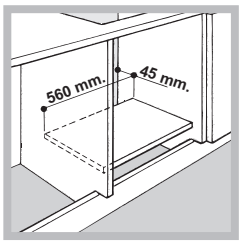


*** Тільки для моделей з неіржавіючої сталі**

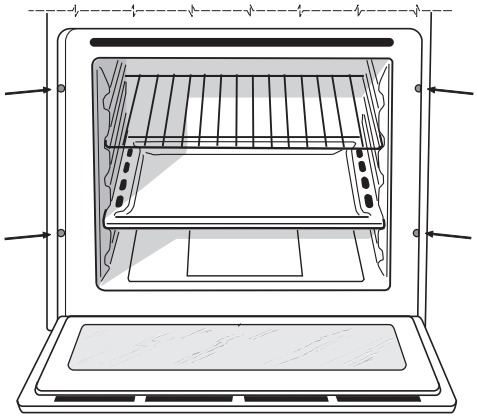
! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами.
Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

Вентилювання
Для гарантії належного вентилювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див.малюнки).





Центрування і закріплення
Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

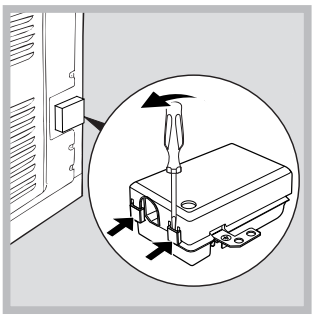


! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів

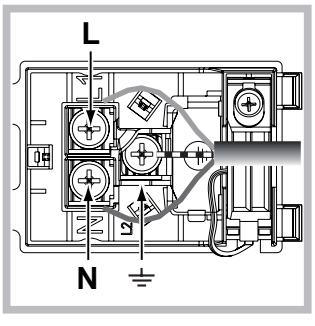
Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (див.нижче).

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натискуючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).



2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N-⏚, потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (⏚) - див.малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі
Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).
При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (див.нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

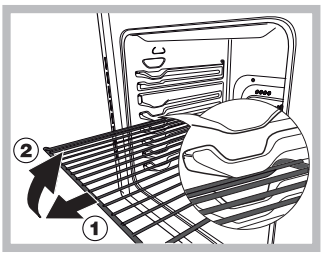
! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри*	ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
Об'єм*	59 л
Розміри**	ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
Об'єм**	62 л
Електричні підключення	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц або 50Гц максимальна споживана потужність 2800Вт (див. табличку з технічними даними)
МАРКУВАННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ	Директива 2002/40/CE на маркувальній етикетці електричних духовок. Стандарт EN 50304 Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: ECO
	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами - 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами. 1275/2008 Про енергоспоживання електропобутових приладів у черговому та вимкненому режимах

* Тільки для моделей з литими напрямними.
** Тільки для моделей з дротяними напрямними.

Початок роботи та використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1).
Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть духовку, відкрийте дверцята і провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Щоб полегшити завдання параметрів натисніть і утримайте кнопки "+" і "−": цифри на дисплеї змінюватимуться швидше.

! Кожна установка автоматично вноситься у пам'ять через 10 секунд.

! Кнопки сенсорного екрану неможливо активувати у рукавичках.

! Для оптимізації приготування їжі, під час активації обраної функції здійснюється настройка параметрів виробу, що може призвести до затримки в увімкненні вентилятора і нагрівальних елементів.

Блокування команд

! Існує можливість заблокувати команди, коли духовка вимкнена, коли розпочалося або закінчилося готування, а також під час програмування.
Щоб заблокувати команди, які регулюють роботу духовки, натисніть і притримайте кнопку щонайменш на 2 секунди. Лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється символ ключа "n—O". Увімкнена іконки е вказують на задіяне блокування команд.
Щоб зняти блокування, знову натисніть на 2 секунди кнопку .

Як налаштувати годинник

! Годинник можна налаштувати лише на вимкненій духовці. Якщо духовка перебуває у черговому режимі, при першому натисканні на кнопку з'являється поточний час. При повторному натисканні можна налаштувати час.
Після підключення до мережі електричного живлення або після раптового переривання в енергопостачанні кнопка і цифри на дисплеї блиматимуть впродовж 10 секунд.

Щоб налаштувати час:
1. Натисніть на кнопку .
2. Налаштуйте години за допомогою кнопок "+" і "−".
3. Після налаштування точної години знову натисніть на кнопку .
4. Повторіть ці ж дії для налаштування хвилин.

У разі раптового переривання в енергопостачанні необхідно також перевстановити час. Блимальна іконка на дисплеї вказує на некоректно налаштований годинник.

Як задати таймер

! Таймер можна задавати на увімкненій або вимкненій духовці. Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

Після вичерпання часу таймер подає звуковий сигнал, який лунає 30 секунд; його можна припинити, якщо натиснути на будь-яку активну кнопку.
Як задати таймер:
1. Натисніть на кнопку .
2.Налаштуйте бажаний час за допомогою кнопок "+" і "−".
3. Після налаштування бажаного часу повторно натисніть на кнопку .
Якщо горить іконка , це означає, що таймер відраховує час.
Щоб скасувати таймер, натисніть на кнопку і кнопками "+" і "−" встановіть час на 00:00. Потім повторно натисніть на кнопку .
Вимкнена іконка вказує на те, що таймер не працює.

Як розпочати використання духовкою

1. Увімкніть панель керування, натискаючи кнопку . Тричі лунає звуковий сигнал і по черзі спалахують всі кнопки.
2. Натисніть на кнопку бажаної програми готування. На ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї відображається:
- в разі ручної програми готування - температура для тієї чи іншої програми;
-в разі автоматичної програми - відображається напис "Auto".
На дисплеї ЧАСУ відображається:
- в разі ручних програм - поточний час;
- в разі автоматичної програми - тривалість.
3. Натисніть на кнопку START STOP, щоб запустити приготування.
4. Розпочинається попередній нагрів духовки: про це свідчить блимання індикатору попереднього нагріву.
5. Про завершене попереднє нагрівання сповіщає звуковий сигнал і загоряння всіх індикаторів попереднього нагріву: Тепер можна розташувати в духовці їжу для готування.
6. Під час приготування їжі надається можливість:
- змінювати температуру натисканням на кнопку °C потім на кнопки "+" е "−" (тільки для ручних програм);

- запрограмувати тривалість приготування (див. Програми);
- припинити готування кнопкою START STOP. В такому разі прилад запам'ятовує попередньо змінену температуру (тільки для ручних програм).
- вимкнути духовку, натиснувши і притримавши на 3 секунди кнопку ⏻.

7. Якщо у разі раптового зникнення електроенергії температура духовки не дуже зменшилася, спеціальна система у приладі відновить дію програми з того місця, де її було перервано. В такому разі зникають заплановані програми, які очікують увімкнення, і після повернення електроенергії їх слід запрограмувати ще раз (напр.: запрограмовано початок готування на 20:30. У 19:30 раптово зникає електричний струм у мережі. Після появи електричного живлення необхідно повторити програмування).

! У програмі БАРБЕКЮ попереднє нагрівання не передбачене.
! Щоб не пошкодити емаль, забороняється класти будь-які речі на дно духовки.
! Все кухонне приладдя встановлюйте на решітки з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження
Щоб зменшити зовнішню температуру, охолоджувальний вентилятор створює повітряний потік, який виходить зовні між панеллю керування і дверцятами духовки, а також з нижньої частини дверцят духовки.У програмі FAST CLEAN (ШВИДКОГО ГОТУВАННЯ) вентилятор включається автоматично.
! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до повного охолодження духовки.

Освітлення духовки
Освітлення вмикається у момент пуску програми готування.
Кнопка 💡 служить для увімкнення і вимкнення освітлення в будь-який момент.

Індикатори остаточного тепла
Прилад оснащений індикатором остаточного тепла. Після вимкнення духовки на дисплеї з'являється шкала остаточного тепла, яка вказує внутрішню температуру духовки. Окремі елементи шкали поступово згасають разом з охолодженням внутрішньої частини духовки.

Демонстраційний режим

Духовка може працювати в ДЕМОНСТРАЦІЙНОМУ режимі: коли вимикаються всі нагрівальні елементи і працюють лише команди.Щоб увійти у Демонстраційний режим, натисніть і відпустіть кнопку ⏻, потім кнопки "**+**" е "**–**" одночасно протягом 6 секунд, після чого знову натисніть і відпустіть кнопку 🕒. Лунає звуковий сигнал і на дисплеї ТЕМПЕРАТУРИ з'являється "dEon".Щоб вийти з Демонстраційного режиму, необхідно на вимкненій духовці натиснути одночасно на кнопку START STOP і на кнопку "**–**" отягом 3 секунд. Лунає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється напис "dEoF".

Повернення до стандартних установок (від виробника)

Надається можливість повернути всі функції духовки до стандартних, передбачених виробником. Для цього слід скасувати всі програмування, зроблені користувачем (годинник і тривалість). Щоб скинути зроблені установки, натисніть і притримайте протягом 6 секунд кнопку першого ручного готування (зверху ліворуч) одночасно з кнопкою START STOP. Про завершене скасування сповіщає звуковий сигнал. При першому натисканні на кнопку ⏻ всі дії виконуватимуться, як на початку використання приладу.

Черговий режим

Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі. Якщо протягом 30 хвилин не виконувати ніяких дій і не блокувати кнопки або дверцята, прилад автоматично переходить у черговий режим. На режим очікування вказує яскрава кнопка "Годинника". Повернення приладу в робочий режим відбувається відразу ж після взаємодії з ним.

Програми

! При кожному увімкненні духовки буде запропонована перша ручна програма готування.

Ручні програми приготування

! Для всіх програм задано певну температуру приготування їжі. Її можна регулювати уручну, в діапазоні від 30°C до 250°C (300°C для програми БАРБЕКЮ). Всі змінені температури вносяться у пам'ять и будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні духовки. Якщо обрана температура є вищою за внутрішню температуру духовки, на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'являється напис "Hot"". Але це не заважає розпочати готування їжі.

Програма **БАГАТОРІВНЕВА**
Працюють всі нагрівальні елементи і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох рівнів одночасно.

Програма **БАРБЕКЮ**
Працює верхній нагрівальний елемент і рожен (де він наявний). Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагрівання поверхні. Слідкуйте, щоб під час готування дверцята залишалися зачиненими (див. "Практичні поради з готування").

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**
Працює верхній нагрівальний елемент і певний час протягом циклу - циркуляційний нагрівальний елемент, а також вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені (див. "Практичні поради з готування").

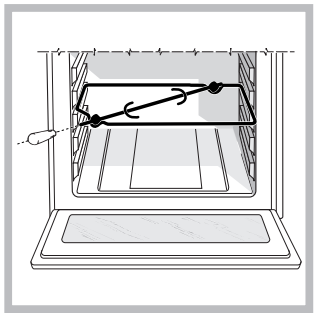
Програми **НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА**
Цей тип приготування передбачає підйом тіста, розморожування, готування йогурту, швидке підігрівання, тривале готування при низьких температурах. Можна вибрати такі температури: 40, 65, 90°C.

Програма **ПІЦЦА**
Працюють верхній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. Завдяки цьому забезпечується швидкий нагрів духовки. При одночасному використанні декількох рівнів, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

Програма **КОНДВИРОБИ**
Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для готування делікатних справ (напр., дріжджової солодкої випічки).

Програма **ECO**
Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма енергозбереження рекомендується для готування невеличких страв, розігріву напоїв або завершальних дій у процесі готування.

Рожен*



Щоб увімкнути рожен (див. малюнок), виконайте такі дії:
1. встановіть деко в позицію 1;
2. вставте опору рожна у позицію 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. увімкніть рожен, вибравши програму або ;

! Якщо під час програми відкрити дверцята, рожен зупиниться.

АВТОМАТИЧНІ програми приготування

! Температура і тривалість готування задані заздалегідь системою C.O.P.® (Оптимальне запрограмоване готування), що автоматично гарантує досконалий результат. Коли страва готова, духовка вимикається і подається сигнал. Можна готувати страви, починаючи з холодної або з гарячої духовки. Перш ніж розпочати готування, можна змінювати на ±5/10 хвилин тривалість готування під власні потреби і залежно від бажаної програми. Навіть колі готування вже розпочалося, можна змінювати його тривалість. Зроблені до початку готування зміни вносяться у пам'ять и будуть запропоновані користувачеві при наступному увімкненні програми. Якщо внутрішня температура духовки перевищує запропоновану температуру для обраної програми, на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'являється напис "Hot", що означає неможливість розпочати готування; слід зачекати, доки духовка охолоне.

! При досягненні певної фази готування духовкою подається звуковий сигнал.

! Не відкривайте дверцята духовки, щоб не збити задані час і температуру готування.

Програма **ЯЛОВИЧИНА**
Використайте цю програму для готування телятини, свинини. Ставте м'ясо у холодну духовку. Можна також ставити його у гарячу духовку.

Програма **РИБНЕ ФІЛЕ**
Ця програма рекомендується для готування філе невеличких та середніх розмірів. Ставте м'ясо у холодну духовку.

Програма ХЛІБ
Використовуйте цю програму для випікання хліба. Для отримання найкращих результатів ми радимо ретельно дотримуватися наведених нижче вказівок:
- дотримуватись рецепту;
- максимальна вага для деко;
- не забудьте налити 50г (0,5дл) холодної води у деко, який знаходиться у позиції 5;
- тісто має підходити при кімнатній температурі впродовж 1 – 1,5 години фактично до збільшення тіста удвічі.

Рецепт ХЛІБУ:
1 деко максимально на 1000г з низькими бортиками
2 дека максимально на 1000 г, нижній і середній рівні
Рецепт для приготування 1000 г тіста : 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або 2 пакетики сухих)
Процедура:
- Змішайте борошно і сіль у великій ємності.
- Розчиніть дріжджі у теплій воді (приблизно 35 градусів).
- Насипте муку і зробіть кратер.

* Наявне лише в деяких моделях.

- Вилийте в нього воду з дріжджами
- Вимішуйте, доки тісто не стане однорідним і майже не прилипатиме, розтягуючи його на долонях, підвертаючи і згортаючи його впродовж 10 хвилин.
- Зробіть кулю, покладіть тісто у велику миску і покрийте її прозорою плівкою, щоб вберегти поверхню від підсихання. Поставте миску у духовку і увімкніть ручну функцію НИЗЬКОЇ ТЕМПЕРАТУРИ при 40°C, залишіть тісто підходити приблизно на 1 годину (його об'єм має збільшитися удвічі)
- Розділіть тісто і сформуйте кілька хлібів.
- Покрийте деко папером для випічки і розташуйте на ньому хліби.
- Присипте зверху борошном.
- Зробіть на хлібах надрізи.
- Ставте м'ясо у холодну духовку.
- Увімкніть програму * ХЛІБ
- По завершенні готування залишіть хліби на решітці до повного охолодження.

* Програма **СОЛОДОЩІ**

Ця програма ідеально підходить для випікання кондитерських виробів як з дріжджового тіста, так і тіста на основі хімічних розпушувачів або взагалі без них. Ставте вироби у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

* Програма **СОЛОДКІ ПИРОГИ**

Ця програма ідеально підходить для випікання всіх типів солодких пирогів (які зазвичай вимагають доброго нагрівання знизу). Ставте м'ясо у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

Як запрограмувати готування їжі

! Програмування можливе тільки після вибору програми готування. Можна запрограмувати готування також для різних зон.

! Після вибору програми готування стає робочою кнопка ⧗, яка дозволяє задати тривалість. Тільки після завдання тривалості стає робочою кнопка END, яка дозволяє запрограмувати відстрочене готування.

Як запрограмувати тривалість

1. Натисніть на кнопку ⧗; почнуть блимати кнопка ⧗ разом з цифрами на дисплеї ЧАСУ.
2. Задайте тривалість за допомогою кнопок "+" і "−".
3. Після налаштування бажаної тривалості готування знову натисніть на кнопку .
4. Натисніть на кнопку START STOP, щоб запустити готування.
5. Після вичерпання часу на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'явиться напис "END" і пролунає звуковий сигнал.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.

Як запрограмувати відстрочене приготування

! Запрограмувати кінець приготування можна лише після завдання тривалості готування.

! Щоб оптимально скористатися програмуванням відстроченого пуску, необхідно точно налаштувати годинник.

1. Натисніть на кнопку ⧗ і виконайте процедуру 1 – 3 для завдання тривалості.
2. Потім натисніть на кнопку і налаштуйте час завершення готування кнопками + і −.
3. Після цього повторно натисніть на кнопку END.
4. Натисніть на кнопку START STOP, щоб запустити програмування.

Кнопки ⧗ і END по черзі блимають, вказуючи , що здійснене програмування; під час очікування на початок готування на дисплеї ЧАСУ по черзі відображаються тривалість і час закінчення готування.

5. Після вичерпання часу на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї з'явиться напис "END" і пролунає звуковий сигнал.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин і час закінчення - 12:30. Програма розпочинається автоматично у 11:15.

Щоб скасувати програмування, натисніть на кнопку START STOP.

Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні їжі з конвекцією не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ розташуйте деко на рівень 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жиру).

БАГАТОРІВНЕВА

- Використовуйте рівні 2 і 4, розташовуючи на рівні 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Розташуйте деко внизу і решітку уверху.

БАРБЕКЮ

- Вставте решітку на рівень 3 або 4, розташовуючи харчові продукти по центру.
- Рекомендується виставити максимальну потужність. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму з легкого алюмінію, встановивши її на решітці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

* Наявне лише в деяких моделях.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня		Попереднє нагрівання	Рекомендована температура (°C)	Тривалість готування (хвилини)
			стандартні напрямні	ковзні напрямні			
Ручні							
Баготорівнева*	Піцца (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	210-220	20-25
	Солодкі пироги (на 2 рівнях)/торти (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	180	30-35
	Бісквіти на 2 рівнях (на деко)		2 і 4	1 і 3	так	160-170	20-30
	Смажена курка + картопля	1+1	1 і 2/3	1 і 3	так	200-210	65-75
	Ягнятина	1	2	1	так	190-200	45-50
	Скумбрія	1	1 або 2	1	так	180	30-35
	Лазан'я	1	2	1	так	180-190	35-40
	Солодкі пироги (на 3 рівнях)		1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	190	20-25
	Печиво (на 3 рівнях)		1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	так	180	10-20
	Солоні вироби з листкового тіста з сиром (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	210	20-25
	Несолодкі пироги		1 і 3	1 і 3	так	190-200	25-35
Барбекю*	Скумбрія	1	4	3	ні	300	10-20
	Камбала і каракатиці	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Шампури з кальмарів та креветок	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Філе мерлузи	0,7	4	3	ні	300	10-15
	Овочі гриль	0,5	3 або 4	2 або 3	ні	300	15-20
	Біфштекс з телятини	0,8	4	3	ні	300	10-20
	Домашні ковбаски	0,7	4	3	ні	300	10-20
	Гамбургери	№ 4 або 5	4	3	ні	300	10-12
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 або 6	4	3	ні	300	3-5
	Курка на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	300	70-80
	Молода баранина на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	300	70-80
Конвекційний гриль	Курка-гриль Каракатиці	1,5	2	2	ні	210	55-60
	Курка на рожні (де він наявний)	1	2	2	ні	200	30-35
	Качка на рожні (де він наявний)	1,5	-	-	ні	210	70-80
	Печеня з телятини або	1,5	-	-	ні	210	60-70
	з яловичини	1	2	2	ні	210	60-75
	Печеня з свинини	1	2	2	ні	210	70-80
	Ягнятина	1	2	2	ні	210	40-45
Низька температура*	Підхід дріжджового тіста / розморожування	-	2	1	ні	40	-
	Біле безе	-	2	1	ні	65	8-12 годин
	М'ясо/Риба	-	2	1	ні	90	90-180
Піца*	Піцца	0,5	2	1	так	210-220	15-20
	Фокачча, перепічка	0,5	2	1	так	190-200	20-25
Кондвироби*	Солодкі пироги	0,5	2 або 3	1 або 2	так	180	25-35
	Фруктові торти	1	2 або 3	1 або 2	так	180	40-50
	Кекси	0,7	2 або 3	1 або 2	так	180	45-55
	Маленькі кекси (на 2 рівнях)	0,7	2 і 4	1 і 3	так	180-190	20-25
	Бісквіти	0,6	2 або 3	1 або 2	так	160-170	35-40
	Еклери на 2 полицях	0,7	1 і 3	1 і 2	так	180-190	20-30
	Печиво (на 2 рівнях)	0,7	1 і 3	1 і 2	так	180	20-25
	Млинці фаршировані	0,8	2	1	так	200	30-35
	Безе (на 2 рівнях)	0,5	1 і 3	1 і 2	так	90	180
	Солоні вироби з листкового тіста з сиром	0,5	2	1	так	210	20-25
Автоматичні**							
Яловичина	Жарке	1	2 або 3	2	ні		
Рибне філе	Мерлузи	0,4-0,5	2 або 3	2	ні		
	Групер	0,4-0,5	2 або 3	2	ні		
	Форель	0,4-0,5	2 або 3	2	ні		
Хліб***	Хліб (див.рецепт)	1	1 або 2	1	ні		
Солодка випічка	Солодка випічка	1	2 або 3	2	ні		
Солодкі пироги	Солодкі пироги	0,5	2 або 3	2	ні		

* У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися за власним смаком.
Час попереднього розігріву духовки вже заданий, тому його неможливо змінити уручну.
** Тривалість автоматичного готування є попередньо встановленою. Користувач може змінювати значення, розпочинаючи з попередньо заданої тривалості.
*** Згідно до рецепту додайте 50 г (0,5 дл) води у деко, розташованому на рівні 5.

! Програма ECO : Ця програма відрізняється більш тривалими термінами готування із значним збереженням електроенергії і рекомендується для приготування рибного філе, порційних кондвиробів и овочів. Її можна також використовувати для розігріву напоїв і завершальних дій з готування.

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і вироблена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Це попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Прилад призначений для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати прилад поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування духовки обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з її боків.
- Не торкайтеся приладу голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, наведеним в цьому керівництві. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, небезпечним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або некоректного застосування приладу.
- Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.
- Перевіряти, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривати вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: по боках вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання посудин зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фольгою.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Не виймати вилку з розетки, потягнувши за кабель, триматися тільки за саму вилку.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- Якщо прилад не працює через несправності, у жодному випадку не робити спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Звертатися по допомогу у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуватись місцевих норм, тому що упаковка може використовуватися повторно.
- Європейська директива 2012/19/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого баку, зображений на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації. Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії. Надані можливості щодо планування програм, зокрема "відстрочене готування" (див. Програми) і "відстрочене автоматичне очищення" (див. Технічне обслуговування та догляд) допомагають організуватися залежно від часу.
- Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

! Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі.

Догляд та очищення

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягнути вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

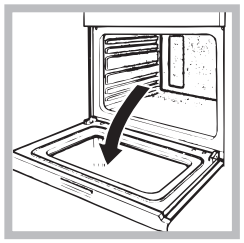
- Незначні тональні перепади на передній частині духовки визначені різними вживаними матеріалами - склом, пластмасою або металом.
- Можливі затемнення на склі дверцят, які нагадують розведення, обумовлені відблиском світла лампочки духовки.
- При дуже високих температурах на емалі залишаються сліди від полум'я. Це може викликати перепади у кольоровій тональності. Це вважається нормальним явищем і не впливає на роботу духовки. Кромки тонких металевих листів не можуть бути покриті

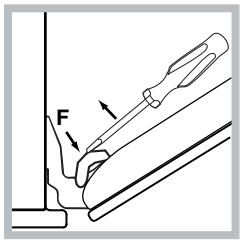
емаллю цілком, тому деякі ділянки залишаються без покриття. Це не впливає на антикорозійні властивості.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.
- Не рекомендується розпилювати засоби безпосередньо на панель керування, користуйтеся губкою.

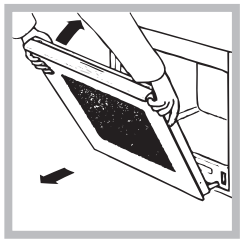
! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Як очистити дверцята

ими засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:
1. повністю відкрийте дверцята (див.малюнок);
2. за допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі **F** , які знаходяться на двох завісах (див.малюнок);







3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх зі свого місця (див.малюнок).

Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів
Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр(див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

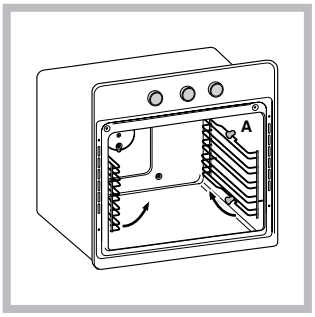
Як замінити лампочку

Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:
1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь G 9.
3. Поверніть кришку на місце (див.малюнок).

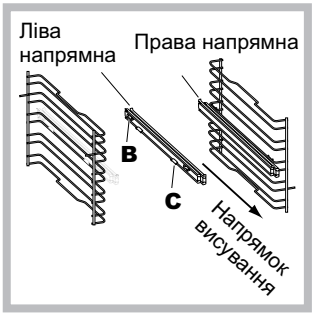
! Не торкайтеся голими руками лампочки.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

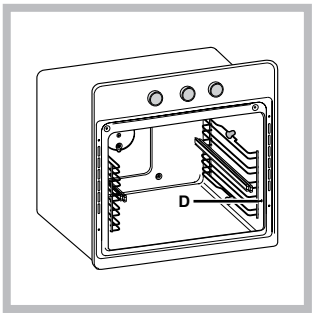
Монтаж комплекту ковзних напрямних



Процедура монтажу ковзних напрямних:
1. Вийміть дві рами з розпірок A (див.малюнок).



2. Виберіть рівень для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу гніздо **B** і потім гніздо **C**.



3. Закріпіть дві рамки зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори на стінках духовки (див. малюнок). Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.
4. Наприкінці вставте рамки на розпірки A.

! Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.

UA

Автоматичне очищення FAST CLEAN

Програма FAST CLEAN передбачає внутрішню температуру у духовці у 500°C і активує процес піролізу, тобто згоряння залишків. Інакше кажучи, залишки спопеляються.
Під час автоматичного очищення поверхні нагріваються до дуже високих температур: слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані. Через скло дверцят можна побачити процес спопеління часток: йдеться про миттєве згоряння, абсолютно нормальне і цілком безпечне.

Перш ніж увімкнути програму FAST CLEAN:
- очистіть дверцята духовки;
- вологою губкою видаліть зсередини духовки крупні залишки. Не використовуйте мийні засоби;
- витягніть всі аксесуари і комплект ковзних напрямних (якщо наявний);
- не залишайте ганчірки або рукавички на ручці духовки.

! Якщо духовка дуже нагріта, піроліз може не розпочатися. Зачекайте її охолодження.

! Робота програм можлива тільки після зачинення дверцят духовки.

Щоб увімкнути програму Fast Clean:

1. Увімкніть панель керування, натискаючи кнопку ⏻.
2. Натисніть на кнопку CLEAN; на дисплеї ЧАСУ з'явиться тривалість за замовчуванням 1год 30 хв. (нормальни цикл), на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї по черзі відображатимуться написи "Piro" і "nor";
3. Можна вибрати бажаний рівень очищення, для цього спочатку слід натиснути на кнопку ⧗ потім:
- натисніть на кнопку "+" щоб задіяти інтенсивний цикл: його тривалість складає 2 години і на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї по черзі відображатимуться написи "Piro" і "int";
- натисніть на кнопку "−" щоб задіяти економічний цикл: його тривалість складає 1 годину і на ТЕМПЕРАТУРНОМУ дисплеї по черзі відображатимуться написи "Piro" і "eco".

Захисні пристрої
- дверцята блокуються автоматично при досягненні високої температури; га дисплеі спалахує іконка 🔒;
- натисканням на іконку START STOP можна анулювати очищення в будь-який момент;
- в разі аномальної ситуації переривається живлення нагрівальних елементів;
- після заблокування дверцят неможливо буде змінити тривалість і кінець програми.

Як запрограмувати автоматичне відстрочене очищення

! Програмування можливе тільки після вибору програми FAST CLEAN.

1. Натисніть на кнопку END і налаштуйте час завершення готування кнопками "+" і "−".
2. Після цього повторно натисніть на кнопку END.
3. Натисніть на кнопку START STOP щоб запустити програмування.
4. Після вичерпання часу на дисплеї ТЕМПЕРАТУРИ з'явиться напис "END" і пролунає звуковий сигнал.
- Наприклад: поточний час 9:00, обраний FAST CLEAN з Економічним рівнем, тривалість якого складає 1 годину. Тобто, програма швидкого очищення закінчиться о 12:30. Програма розпочинається автоматично у 11:30.

Блимальні іконкиі ⧗ і END сповіщають про здійснене програмування. Після здійсненого програмування під час очікування на початок швидкого очищення на дисплеї ЧАСУ по черзі виводяться тривалість і час кінця програми FAST CLEAN.

Щоб скасувати програмування, натисніть на кнопку START STOP.

Наприкінці автоматичного очищення

Відчинити дверцята духовки можна буде тільки після згасання іконки 🔒: вона вказує, що температура духовки зменшилася до припустимого рівня. Після цього можна побачити білий порошок на дні і на стінках духовки: коли духовка повністю охолоне, видаліть його вологою губкою. Якщо ви бажаєте розпочати готуванні, доки духовка не остигла, такий порошок не заважатиме: він не завдає ніякої безпеки продуктам під час готування.

Несправності та засоби їх усунення

Проблема	Можлива причина	Засіб усунення
На дисплеї блимають кнопка "Годинник" і цифри.	Прилад тільки що підключений до електричної мережі або сталося переривання в енергопостачанні.	Як налаштувати годинник.
Не вдається запрограмувати готування.	Трапилось випадкове переривання в енергопостачанні.	Виконайте повторне програмування.
Яскраво горить тільки кнопка "Годинник".	Прилад перебуває в черговому режимі.	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вийти з чергового режиму.
Мною обрана автоматична програма. На дисплеї відображається “Hot”, і готування не розпочинається.	Внутрішня температура в духовці перевищує рекомендовану температуру для обраної програми.	Зачекайте, доки духовка не охолоне.
Мною обрано готування з конвекцією, їжа підгоріла.	Рівні 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.	Рекомендується поміняти місцями деко всередині циклу приготування.